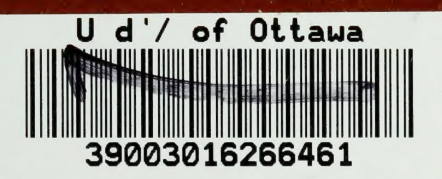






# NOUVEAU VOYAGE AUX ISLES DE L'AMERIQUE,

*CONTENANT*

L'HISTOIRE NATURELLE DE CES PAYS, l'Origine, les Mœurs, la Religion & le Gouvernement des Habitans anciens & modernes.

Les Guerres & les Evenemens ſinguliers qui y ſont arrivez pendant le ſéjour que l'Auteur y a fait.

*Par le* R. P. LABAT, *de l'Ordre des Freres Prêcheurs.*

Nouvelle Edition augmentée conſidérablement, & enrichie de Figures en Tailles-douces.

TOME QUATRIE'ME.

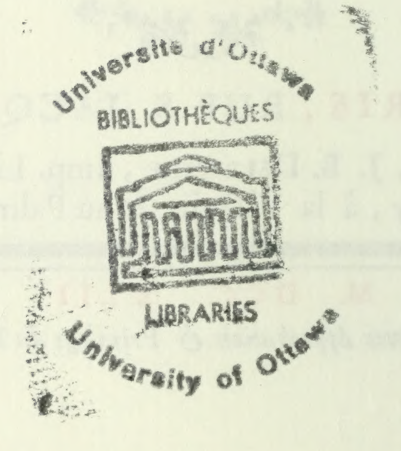


A PARIS, RUE S. JACQUES,

Chez CH. J. B. DELESPINE, Imp. Lib. ord. du Roy, à la Victoire & au Palmier.

M. DCC. XLII

*Avec Approbation & Privilege du Roy.*


Université d'Ottawa
BIBLIOTHÈQUES
LIBRARIES
University of Ottawa

# TABLE DES CHAPITRES

de la quatriéme Partie.

MEMOIRES

Couppe d'une Sucrerie, de ses Fourneaux citernes et appentis

Appentis qui couvrent les fourneaux

B

Portes

C

Citernes

Citernes

Plancher pour mettre les formes

A

B

B

Portes

la grande Chaudiere

la Propre

la Lessive

le Flambeau

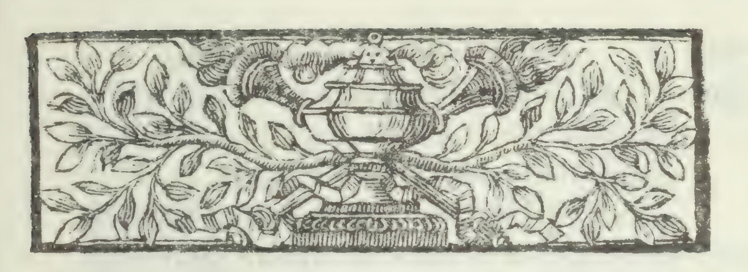
le Sirop

la Batterie

A. Limandes pour porter les bariques.

B. Fenestres

C. Bac pour recevoir le Ius des Cannes.



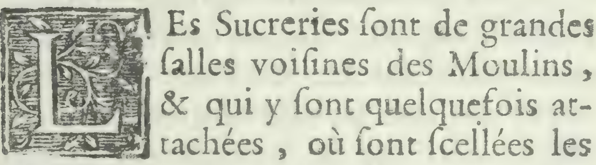
# MÉMOIRES DES NOUVEAUX VOYAGES FAITS AUX ISLES FRANÇOISES DE L'AMERIQUE.

## *QUATRIE'ME PARTIE.*

Continuation de la Fabrique du Sucre.

## CHAPITRE PREMIER.

### *DES SUCRERIES & de leur équipage.*



LEs Sucreries ſont de grandes ſalles voiſines des Moulins, & qui y ſont quelquefois attachées, où ſont ſcellées les chaudieres, dans leſquelles on reçoit,

1696. on purifie & on réduit en Sucre par le moyen de la cuisson le suc des cannes qui ont été écrasées au Moulin.

Quand les Sucreries ont des Moulins à eau, elles y sont d'ordinaire attachées; autant qu'on le peut, on les doit faire de maçonnerie, & on les doit disposer de maniere, que les bouches des fourneaux soient toujours sous le vent, c'est-à-dire, qu'elles doivent être couvertes par l'épaisseur du bâtiment, pour n'être point exposées au vent alisé, qui souffle toujours depuis le Sud-Est jusqu'au Nord-Est. Elles doivent être hautes & bien percées, afin que la fumée & les exhalaisons qui s'élévent des chaudieres ayent la liberté de sortir, y étant aidées par l'air qui entre par les portes & par les fenêtres. Leur grandeur doit être proportionnée à la quantité du Sucre que l'on peut fabriquer en deux ou trois semaines.

Dispositions des fourneaux des Sucreries.

Soit qu'elles ne fassent qu'un corps de bâtiment avec le Moulin à eau, ou qu'ayant un Moulin à chevaux, elles en soient éloignées de cinq ou six toises au plus; elles doivent toujours avoir une porte ou une fenêtre qui regarde dedans, afin que le Rafineur ou Sucrier puisse voir ce qu'on y fait, & y donner

commodément les ordres néceſſaires ; & 1696.
une autre porte pour en ſortir les Sucres, & pour les autres uſages. Autant qu'on le peut, il faut qu'il y ait une fenêtre qui éclaire la derniere chaudiere où le Sucre acheve de ſe cuire, parce que c'eſt dans celle-là & dans ſa voiſine qu'il reçoit ſa derniere perfection, & où par conſéquent il eſt abſolument néceſſaire d'avoir du jour.

Quand les Sucreries ſont de bois, on ne peut ſe diſpenſer de faire de maçonnerie le côté où les chaudieres ſont montées avec deux retours de la largeur des mêmes chaudieres. C'eſt ordinairement le pignon du bâtiment que l'on choiſit pour cet uſage.

Si l'on ſuppoſe qu'une Sucrerie ait cinq chaudieres, elles peuvent être montées à un pignon, mais ſi elle en a davantage, on doit les placer ſur un long côté, parce que chaque chaudiere occupant ſept pieds de terrain, c'eſt un eſpace de trente-cinq pieds pour cinq chaudieres, qui eſt conſidérable pour la largeur d'un Bâtiment, & qui croîtroit exorbitamment, ſi on excedoit le nombre de cinq chaudieres.

Suppoſons donc une Sucrerie à cinq chaudieres montées au pignon, elle

1696. aura trente-cinq à trente-six pieds de large dans œuvre, & on pourra lui donner cinquante pieds de long, pour la rendre commode & propre à tous ses usages, comme on va voir par le partage que je vais faire de ce terrain.

Partage du terrain d'une Sucrerie.

La largeur du pignon sera occupée par les cinq chaudieres, qui entreront six pieds dans la Sucrerie, tant pour leur diamétre, que pour l'espace qu'on laisse entre elles & le mur, que pour celui qui est entre leur bord & le petit mur qui les renferme au-dedans de la Sucrerie paralellement au pignon. C'est tout l'espace renfermé entre ces deux murs, qu'on appelle le glacis des chaudieres. On laisse ensuite un chemin ou espace de neuf à dix pieds de large, tant pour le passage ou chemin d'une porte à l'autre, que pour mettre les canots où le Sucre brut se refroidit avant que d'être mis dans les barriques, ou pour planter les formes que l'on remplit de Sucre aussi-tôt qu'il est sorti de la batterie, que pour la place nécessaire à ceux qui travaillent aux chaudieres. Tout le reste de l'espace jusqu'au pignon opposé à celui où sont les chaudieres, est creusé jusqu'à la profondeur de cinq à six pieds, & revêtu dans le fond & aux côtez de

Caternes pour recevoir & conserver les sirops.

bonne maçonnerie, pour en faire une 1696.
cîterne bien étanchée, c'eſt-à-dire, qui conſerve bien les ſirops qui y tombent, ſans qu'ils puiſſent couler & ſe perdre dans la terre. On couvre ce vuide avec des ſoliveaux de quatre pouces en quarré, éloignés l'un de l'autre de ſix pouces, & entretenus dans deux ſoles adoſſées, l'une au pignon & l'autre au mur qui termine la cîterne, & on les éleve de maniere qu'elles ſoient un demi pied ou environ, au-deſſus du niveau de l'aire du reſte de la Sucrerie. On les entaille de toute l'épaiſſeur des ſoliveaux où elles ſont encaſtrées; mais on ne les y cheville point, afin de les pouvoir lever pour prendre ce qui ſe trouve dans la cîterne. C'eſt ſur ces ſoliveaux qu'on met les barriques de Sucre brut pendant qu'elles purgent, c'eſt-à-dire, pendant que le ſirop qui eſt toujours joint au grain du Sucre, s'en ſépare & tombe dans la cîterne. On l'y conſerve, ou pour faire de l'eau-de-vie, ou pour faire du Sucre, ſelon l'habileté du Rafineur. Mais quand on travaille au Sucre blanc, on couvre les ſoliveaux avec des planches, ſur leſquelles on arrange les pots qui portent les formes, où l'on met le Sucre que l'on veut blanchir, que l'on laiſſe d'or-

1696. dinaire dans la Sucrerie jusqu'au Samedi au soir ou Dimanche matin, qu'on le transporte à la Purgerie; car de le laisser plus long-tems dans la Sucrerie, on courroit risque de le voir s'engraisser par les fumées & par les exhalaisons onctueuses qui sortent sans cesse des Chaudieres. On fait encore des fenêtres à ce pignon, qui sont attachées & qui s'ouvrent en dehors pour ne rien ôter de l'espace du dedans, où elles s'attachent avec des crochets quand elles sont fermées.

Le pignon où les chaudieres sont montées doit être partagé en autant d'arcades qu'il doit contenir de Chaudieres, afin d'y pratiquer les bouches & les évens des fourneaux. On fait ces arcades de pierre de taille de toute l'épaisseur du mur : elles servent à le soûtenir, quand on accommode les fourneaux ou leur entrée, parce qu'on est obligé d'ouvrir tout le dedans des arcades pour les accommoder. On voit assez de Sucreries où l'on est obligé de creuser en terre pour trouver l'aire des fourneaux, ce qui est une grande incommodité qu'il faut éviter, parce que dans le tems des pluïes les eaux s'y amassent, gâtent les cendres, & empêchent les Négres de faire leur devoir.

Fourneaux. leur matiere & leur proportion.

Quand on bâtit une Sucrerie, il faut 1696.
prendre tellement ſes meſures, que la bouche des fourneaux ſoit à trois pieds hors de terre, afin que l'ouverture du cendrier ſoit élevée d'un pied au-deſſus du rez de chauſſée de l'appentis qui couvre les fourneaux. La bouche de chaque fourneau doit avoir vingt pouces en quarré. Le ſeüil eſt composé d'une pierre de taille d'un pied d'épaiſſeur & de la largeur du mur; & pour la conſerver plus long-tems, & empêcher que les bois qu'on paſſe deſſus en les jettant dans les fourneaux, ne la rompent, on garnit ſon deſſus de deux ou trois bandes de fer. Ce ſeüil eſt porté ſur deux pieds droits de même matiere, ou de brique qui laiſſent entr'eux une ouverture auſſi de vingt pouces en quarré; c'eſt par cette ouverture qu'on retire les cendres & charbons qui tombent du fourneau en paſſant au travers des grilles: & c'eſt auſſi par-là que l'air s'introduit dans le fourneau pour allumer le bois. Le ſeüil dont je viens de parler, porte deux pieds droits de pierre de taille de même largeur, de même épaiſſeur, & de vingt pouces de hauteur, ſur leſquels eſt appuyé le linteau qui forme la bouche du fourneau. Il faut prendre garde que tou-

1696. tes les pierres de taille qu'on employe dans la conſtruction des fourneaux, ſoient douces, & ne ſoient pas ſujettes à s'éclater ou à ſe calciner. L'aire ou l'âtre du fourneau eſt composé de pierres de taille d'un pied en quarré, entre leſquelles on laiſſe trois pouces de vuide pour le paſſage des cendres & de l'air. On le fait quelquefois de fer fondu de quatre pouces en quarré, que l'on éloigne l'un de l'autre de deux pouces. Mais cette dépenſe eſt conſidérable & dure peu, parce que le fer ſe conſomme aiſément par l'ardeur continuelle du feu qui eſt allumé nuit & jour. L'aire du fourneau eſt ronde, & ſon diamétre par le bas eſt égal à celui du haut de la chaudiere qui doit y être placée. Le reſte du fourneau eſt composé de pierres de taille taillées en ceintre de voute ſphérique, & fait à peu près la même figure, ſi elle étoit parfaite, que fait la chaudiere qu'elle renferme : mais comme la chaudiere n'y entre qu'à moitié, elle rend la figure du fourneau imparfaite & tronquée. Les meilleures pierres qu'on puiſſe employer pour faire ces ceintres, que les Maçons appellent Serces, ſont les pierres de taille griſes, tendres, qui ne s'éclatent point au feu, & qui tien-

rent de la nature de la pierre-ponce. On 1696.
se sert de briques qui durent assûrément plus que les pierres quand elles sont bien faites. A huit ou neuf pouces au-dessus des grilles, & à un pied & demi de distance de chaque côté de la bouche, on coupe dans les serces des ouvertures de quatre à cinq pouces en quarré, qui servent d'entrées à un canal qui se communique avec celui de la chaudiere voisine, & n'en compose plus qu'un, dont l'issuë est dans le mur entre les bouches des fourneaux, mais environ deux pieds plus haut: c'est ce que l'on appelle les évens, par où la fumée des fourneaux s'exhale. On les fait de bonnes briques, & on fait avancer huit ou dix pouces en dehors, une pierre au-dessus de leur ouverture, pour rabattre la flame qui en sort, quand ils sont bien échauffez, & pour empêcher qu'elle ne monte jusqu'à la charpente de l'appentis.

Maniere de monter les chaudieres.

Le fourneau étant élevé à une hauteur suffisante, pour que le vuide qui reste au milieu de sa route soit exactement rempli, en y posant la chaudiere, & l'y faisant descendre du tiers de sa hauteur; on l'y arrête après l'avoir bien mis de niveau, & on la scelle tout autour avec des tuileaux & des briques, sans y laisser

1696. aucun vuide : sur quoi il faut bien prendre garde que les Maçons garnissent bien la circonférence de la chaudiere, depuis son entrée dans la voute du fourneau, jusqu'à ses bords, avec de bons matériaux qui résistent au feu, sans se fondre & sans s'égrener, comme font les cailloux & le tuf, parce que quand cela arrive, il se fait des vuides où la flâme entre, & qui ne trouvant point d'issuë, comme elle fait autour de la partie de la chaudiere qui est dans le fourneau, brûle la chaudiere. C'est à quoi on ne peut être trop exact, non-seulement à cause de la perte de la chaudiere, mais encore par le retardement que cela cause, quand on est obligé d'arrêter le Moulin & de cesser à faire du Sucre dans la bonne saison, pour démonter une chaudiere, & pour raccommoder un fourneau ; ce qui est un retardement & une perte de quinze jours au moins, parce qu'il en faut du moins douze à la maçonnerie nouvelle pour se sécher, avant que de pouvoir en sûreté y allumer le feu.

Noms & grandeurs des chaudieres.

La grandeur des chaudieres est différente : elles diminuent de diamétre & de profondeur à mesure qu'elles s'approchent de celle où le sucre reçoit sa der-

niere cuiſſon : dans un équipage de cinq chaudieres, y compris la batterie, la premiere qu'on appelle la grande, & qui l'eſt en effet plus que les autres, a quatre pieds de diamétre, & la quatriéme n'en a que deux & trois quarts. Leur profondeur ſuit à peu près les mêmes proportions, de ſorte que ſi la grande a trois pieds de profondeur, la quatriéme n'en aura que deux. On ne les met pas toutes de niveau. On obſerve de donner un pouce & demi de pente à chacune, commençant à la batterie, afin que le ſirop qui s'éleve en boüillant, & s'extravaſe, coule vers celle qui eſt à côté, ſans la pouvoir gâter par ſon mêlange, comme cela arriveroit ſi la pente alloit des premieres chaudieres, où le veſou ou jus de Cannes eſt moins purifié, & s'il tomboit dans celle où il l'eſt davantage, ou entierement. 1696.

Ainſi dans une Sucrerie de cinq chaudieres la batterie eſt plus haute que la grande d'environ ſept pouces, de maniere que ſi le glacis qui environne les chaudieres, eſt de deux pieds & demi plus haut que le pavé de la Sucrerie devant la batterie, il ne ſera pas élevé de deux pieds devant la grande. L'aire des fourneaux n'eſt pas non plus de niveau,

1696. parce que la distance depuis l'aire jusqu'au fond de la chaudiere, doit être plus grande à la batterie, qu'aux quatre autres chaudieres, en diminuant de deux pouces à chacune.

Ainsi dans la supposition d'une Sucrerie à cinq chaudieres, la batterie doit avoir vingt-huit pouces de feu, c'est-à-dire, que depuis la superficie des grilles jusqu'au fond de la chaudiere, il doit y avoir vingt-huit pouces de distance, pendant que la grande qui est la premiere, n'en aura que dix-huit. La raison de cette diminution vient de deux causes : la premiere, que la grande chaudiere n'étant pour l'ordinaire chauffée qu'avec des pailles ou des bagaces, & la seconde avec du menu bois, ces matieres ne suffiroient pas pour les échauffer assez, & pour les faire boüillir, si elles étoient plus considérablement élevées au-dessus de l'âtre de leurs fourneaux. La seconde, que la grandeur de leurs fourneaux consommeroit une trop grande quantité de matiere, si on vouloit faire monter le feu si haut : au lieu que les trois autres étant échauffées avec du gros bois, & leurs fourneaux étant plus petits, à cause que les diamétres des chaudieres qu'ils renferment, le sont aussi, il faut récom-

penſer cette diminution du diamétre du fourneau par ſon élévation, afin que la flamme qui ſort du bois, ne ſoit pas étouffée, qu'elle environne bien tout le fond de la chaudiere qui paroît dans la capacité du fourneau, & qu'elle y agiſſe le plus fortement & le plus vivement qu'il eſt poſſible. 1696.

Ces proportions obligent preſque toujours d'augmenter la hauteur des bords des chaudieres avec des briques & des carreaux que l'on taille, & que l'on poſe de maniere qu'en faiſant le tour des bords elles en augmentent conſidérablement le diamétre en l'évaſant. On appelle cette augmentation un euvage. On fait ordinairement celui de la batterie, de pierre de taille, afin qu'il ſoit plus propre, & qu'y ayant moins de joints qu'à ceux qui ſont faits de briques, il y ait auſſi moins de danger que le mortier qui les joint, s'égrene en cuiſant, & tombe dans le ſucre. On joint tous les euvages les uns aux autres depuis le mur du pignon juſqu'au petit mur interieur par un pavé de carreaux ajuſtez de maniere que le ſirop qui échape de la batterie, tombe dans celle qui eſt à côté d'elle, & ainſi de ſuite juſqu'à la grande.

Euvage pour augmenter la hauteur des chaudieres.

1669. Il y a des Sucreries, sur tout celles où l'on ne travaille qu'en Sucre brut, où l'on pratique une dalle faite avec des carreaux, ou avec des pierres de taille, dans l'épaisseur du petit mur interieur qui renferme les chaudieres, dans laquelle on met leurs écumes, à mesure qu'on les enléve avec les écumoires. La pente qu'on donne à cette dalle, les fait couler, & les conduit dans un réservoir, ou dans une goutiere qui les porte à la Vinaigrerie. C'est ainsi qu'on appelle le lieu où l'on fait l'eau-de-vie, qui à mon avis, seroit mieux appellé un distillatoire. Mais cette maniere de dalle ne m'a jamais plû, & je l'ai ôté de nos Sucreries, & de celles où j'ai été prié de faire faire quelques réparations, parce qu'elle rend toûjours le glacis mal propre, & sert de prétexte ou d'excuse aux Rafineurs & aux Négres, quand on les reprend du peu de soin qu'ils ont de tenir le glacis bien net. J'avois fait couvrir tous ceux de nos Sucreries avec des nappes de plomb, tous unis & sans dalle, & je faisois mettre les écumes dans des bailles, c'est-à-dire, dans des espéces de demi-seaux sans anse, de huit pouces de haut sur quatorze à quinze de diamétre, que l'on tenoit à côté de cha-

Dalle ou dalot pour recevoir les écumes.

Meilleure maniere pour tenir le glacis propre.

que chaudiere, & que l'on vuidoit ſelon 1696.
la qualité des écumes ou dans une goutiere qui les portoit à la Vinaigrerie, ou que l'on réſervoit dans des canots, ou dans une chaudiere montée exprès & ſéparée des autres, où on les faiſoit cuire tous les matins, comme je le dirai en ſon lieu.

Les glacis de cette ſorte ſe nétoïent facilement, & il eſt d'une néceſſité abſoluë d'y avoir l'œil, ſans s'en rapporter beaucoup aux Rafineurs & aux Négres qui l'oublient ſouvent, ou le négligent aux dépens du Sucre de leur Maître, dans lequel ces écumes retombent, & ne manquent jamais de le gâter. Rien au reſte n'eſt plus aiſé que de tenir le glacis propre, auſſi bien que les chaudieres, puiſqu'il ne faut que jetter une baille d'eau dans les chaudieres à meſure qu'on les vuide, la laver & frotter avec un balai, auſſi-bien que ſon euvage & ſon glacis, & retirer l'eau avec la cuilliere, pour être aſſuré que le Sucre ne s'engraiſſera point, & ne contractera aucune mauvaiſe qualité, ni aucune ordure, ſans que cette manœuvre conſomme une demie-heure de tems en vingt-quatre heures, quand bien on la feroit cinq ou ſix fois.

1696. Les chaudieres sont de cuivre rouge ; leur épaisseur se régle par leur grandeur. Une chaudiere du poids de trois cens livres sera épaisse environ comme un écu sur le bord, & plus de deux fois autant dans le fond.

Matiere & poids des chaudieres.

Les batteries sont beaucoup plus épaisses ; elles sont fonduës, & tout d'une piéce, au lieu que les autres chaudieres sont de plusieurs piéces battuës au marteau, & jointes ensemble avec des clous rivez à tête plate. Le prix des chaudieres, quand on les achete aux Isles, se régle comme celui des autres marchandises, selon le tems de paix ou de guerre, selon la quantité dont les Marchands s'en trouvent chargez, & selon que ceux qui les achetent, peuvent les payer comptant, ou en differer long-tems le payement. J'en ai acheté à quarante-cinq & à cinquante sols la livre, pendant que je les voyois vendre à d'autres jusqu'à quatre francs & davantage.

Quelques années avant que je partisse des Isles, on y avoit apporté des chaudieres de fer. Ceux qui en avoient acheté, disoient qu'ils s'en trouvoient bien. A la verité elles ont cela de commode qu'elles coûtent peu, qu'elles ne sont pas sujettes à se brûler, & que quand on arrête

Chaudieres de fer leur commodité & leurs défauts.

le Moulin le Samedi à minuit, on n'est pas obligé de les remplir d'eau, comme celles de cuivre, qui se brûleroient sans cette précaution. Mais elles ont aussi ces défauts, que quand elles sont échauffées, une cueillerée d'eau froide suffit pour les faire fendre, de sorte que l'on est contraint d'avoir toujours une chaudiere de cuivre pour la grande ou premiere chaudiere, parce que c'est dans celle-là que tombe le jus des cannes en sortant du bac ou du canot, où il a été reçû en tombant de la table. 1696.

D'ailleurs elles sont toûjours crasseuses; la graisse du Sucre & les écumes s'y attachent facilement, & ne s'en détachent qu'avec peine, & emportent avec elles les écailles qui tombent quand elles sont vuides & échauffées. En troisiéme lieu, elles sont totalement inutiles quand elles sont fenduës, & on ne peut ni les raccommoder, ni les employer à aucun usage.

Nouveaux Fourneaux.

Depuis mon départ des Isles on a mis en usage une espéce de fourneau qui chauffe bien, & qui consomme peu de bois. Je n'ai pas vû ces nouveaux fourneaux, & ceux qui m'en ont parlé, n'ont pû m'en donner une idée assez distincte pour en faire ici la descrip-

1696. tion. Je m'imagine pourtant que ce n'est qu'une correction, ou une extension des dimensions d'un fourneau qui servoit de cuisine dans un Vaisseau du Roi, dont je peux faire ici la description : la voici.

Fourneau d'un Vaisseau.

Cette machine, longue d'environ cinq pieds, large de deux, & haute de trois, étoit composée de plaques de fer. Son dessus qui étoit horizontal, étoit percé de cinq ou six ouvertures de grandeurs différentes, dans lesquelles s'enchassoient des marmites, des casseroles & autres instrumens de cuisine, si juste & si proprement, que la fumée du feu qui étoit dessous ne pouvoit passer. L'un des bouts étoit ouvert de toute la largeur de la machine ; mais cette ouverture n'avoit qu'un pied de haut, & se fermoit avec une porte de fer. L'autre bout n'avoit qu'une petite ouverture vers le haut, garnie d'un tuyau pour laisser passer la fumée. Le plancher ou l'âtre n'étoit point paralelle au-dessus de la machine, mais il montoit en maniere de rampe, & se terminoit à l'autre bout à un pied près de la superficie. On allumoit le feu un peu en dedans de la porte, & la flâme & la chaleur suivant la pente du plancher, se portoient tout

le long, échauffoient tout ce qui étoit 1696.
au-deſſus d'eux, & comme le feu étoit renfermé, il opéroit avec plus de vivacité & de force, de maniere qu'avec très-peu de bois on faiſoit boüillir cinq ou ſix marmites. Le rôti ſe faiſoit à la bouche par le moyen de quelques crochets de fer qui ſe tiroient, & qui ſervoient de landiers pour porter les broches. On avoit ménagé un four ſous la rampe & quelques autres commoditez.

C'eſt peut-être ſur ce modéle qu'on a bâti les nouveaux fourneaux que quelques Habitans ont fait faire à leurs Sucreries, dont on m'a aſſuré qu'ils ſe trouvoient très-bien.

C'eſt aux Anglois que l'on eſt redevable de la perfection de cette invention, dont les avantages ſont d'autant plus conſidérables que les bois de chauffage devenant tous les jours plus rares dans les Iſles on auroit été à la fin contraint d'abandonner la fabrique du Sucre, ou d'aller chercher des bois dans les Iſles des Sauvages, ce qui auroit expoſé les habitans à beaucoup de peines & à de grands frais. La voici avec le plan, la coupe & l'inſtruction pour une Sucrerie à cinq chaudieres.

On ſuppoſe donc ici une Sucrerie à

1696. l'ordinaire, dans le gros mur de laquelle au lieu de percer les ouvertures des fourneaux, il n'y a que le seul fourneau de la batterie qui ait une bouche de dix-huit pouces de largeur, sur vingt de hauteur. C'est par ce seul fourneau que toutes les autres chaudieres sont chauffées, & cela par le moyen d'un conduit qui entrant dans le fourneau de chaque chaudiere, & se communique de l'une à l'autte, se termine à une cheminée qui est en dehors de l'appentis des fourneaux, immédiatement après la grande.

Le diametre des fourneaux par le bas de la grande, de la propre, de la lexive & du sirop, doit être le même que le diametre de chacune de ces chaudieres par le haut, & quoique la batterie soit la plus petite de ces cinq chaudieres, le diametre de son fourneau par le bas doit être plus grand que celui de la grande, & six pouces plus bas que les fourneaux des quatre chaudieres qui sont de niveau & sans grille. Il ne doit avoir à chaque fourneau de ces quatre chaudieres, qu'une ouverture d'environ un pied en quarré, qui sert seulement à tirer les cendres que la violence des flammes y porte.

Ces ouvertures doivent être exacte-

ment bouchées avec deux pierres & de la terre graſſe, avant qu'on mette le feu au fourneau de la batterie, de maniere que l'air n'y puiſſe pas entrer, ni la flamme en ſortir de quelque façon que ce puiſſe être. 1696.

L'ouverture qui eſt ſous le fourneau de la batterie, eſt le cendrier où tombent les cendres du bois qui s'y conſomme, qui paſſent entre la diſtance des grilles de ce fourneau.

Il eſt à remarquer que le conduit qui communique d'une chaudiere à l'autre, ayant vingt pouces de large à la batterie, va toujours en diminuant juſqu'à la grande, où commence le conduit de la cheminée, qui eſt de quatorze pouces ſur toute la hauteur, de maniere que l'air de la cheminée attiré avec violence, s'éleve par deſſus, & étant ainſi reſſerrée, elle a le tems de ſéjourner ſous chaque chaudiere, & de la faire boüillir auſſi bien que ſi on faiſoit du feu ſous chacune d'elles en particulier, comme on le voit dans les anciennes Sucreries.

Il y a en bas de la cheminée une ouverture de huit à neuf pouces en quarré, qui ſert à tirer les cendres. Elle doit être auſſi exactement bouchée que les autres cendriers, avant qu'on allume le feu

1696. dans le fourneau : car tous les évents par lesquels l'air peut entrer, sont entierement contraires à cette espece de fourneaux.

La massonnerie qui est depuis le rez de chaussée jusqu'au cendrier de la cheminée qui a huit à neuf pouces en quarré, est une masse qui soutient ladite cheminée, qui doit être plus ou moins élevée, selon que la sucrerie a plus ou moins de chaudieres; c'est-à-dire qu'une cheminée qui sert à cinq chaudieres, doit avoir vingt-trois à vingt-quatre pieds d'élevation, au lieu qu'une qui ne sert qu'à quatre chaudieres, n'en doit avoir que dix-neuf à vingt d'élevation.

Mais toutes les proportions des arcades, des conduits, des diametres des fourneaux, de la distance d'une chaudiere à l'autre, & la hauteur de la cheminée, dépendent absolument du nombre des chaudieres & de leur diametre. C'est en cela que consiste l'habileté de l'ouvrier qui fait l'ouvrage.

Dans les Sucreries qui n'ont que quatre ou cinq chaudieres, les fourneaux de la batterie où se fait le feu uniquement, doit être à un bout, & la cheminée, doit être au bout opposé.

Dans les Sucreries où on peut mettre

dix chaudieres qui compoſent deux équipages dans la même Sucrerie, on fait au milieu de l'appentis des fourneaux, & touchant la muraille, une cheminée à deux tuyaux, de même hauteur chaque tuyau, parce que chacun d'eux ſert pour cinq chaudieres. 1696.

Cela eſt fort utile & très-commode, parce qu'on peut faire marcher les deux équipages à la fois, en échauffant les deux bouts où les batteries ſont placées. Mais il faut pour cela que le moulin fourniſſe aſſez de veſoul ou de jus de cannes. Cela n'eſt pas difficile quand on a un moulin à eau, où l'eau ne manque pas, & un nombre ſuffiſant d'eſclaves.

Une Sucrerie à dix chaudieres a encore un avantage; c'eſt qu'un des équipages venant à manquer par quelque accident, on n'eſt pas obligé d'arrêter le travail, on ſe ſert de l'autre en paſſant le feu de l'un à l'autre.

Il y a des Sucreries où l'on ne peut monter que neuf chaudieres, ce qui fait deux équipages, l'un de cinq & l'autre de quatre chaudieres. La ſeule difference des fourneaux conſiſte dans la cheminée qui ne peut pas ſe trouver juſtement au milieu du bâtiment, mais qui doit être entre les deux équipages des

1696. chaudieres, de sorte qu'il y en ait cinq d'un côté & quatre de l'autre, elle doit avoir un double tuyau, mais celui qui répond aux quatre chaudieres doit être plus court que celui qui répond aux cinq. Et en cela on doit suivre les proportions que nous avons marquées ci-devant.

On voit par tout ce que nous avons dit, que c'est avec justice que l'on appelle ces nouveaux fourneaux, fourneaux d'une Sucrerie à l'Angloise.

Noms des chaudieres à Sucre.

Pour achever l'article des Sucreries il faut seulement dire le nom des chaudieres & des ustencils, qui sont necessaires pour la fabrique du Sucre, & leur usage.

La Grande.

La Propre.

Dans les Sucreries, où il y a six chaudieres, celle qui reçoit le jus des Cannes, en sortant du bac ou du canot, où il a été d'abord recuëilli en tombant du moulin, se nomme la Grande. Elle est en effet la plus grande de toutes. Celle qui est à côté de la grande, se nomme la Propre: on l'appelle ainsi, parce que le jus des Cannes ayant été écumé dans la grande, & ayant commencé à être purifié par la cendre & par la chaux qu'on y a mêlé, on le passe au travers d'un drap en le mettant dans cette chaudiere, du moins dans les Sucreries où l'on travaille

en

en Sucre blanc, & comme il eſt épuré 1696.
des plus groſſes ordures, & des écumes épaiſſes & noires, dont il s'eſt déchargé dans la grande, cette ſeconde chaudiere eſt plus nette & plus propre que la premiere.

La Leſſive.

La troiſiéme ſe nomme la Leſſive, parce que c'eſt dans celle-là que l'on commence à jetter dans le Veſou une certaine leſſive forte qui le fait purger, qui en amaſſe les immondices, & qui les fait monter à la ſuperficie, où elles ſont enlevées avec une écumoire.

Le Flambeau.

La quatriéme ſe nomme le Flambeau. Le Veſou qu'on y transporte de la troiſiéme, s'y purifie davantage, & comme il eſt réduit en moindre quantité, plus pur & plus clair, & que le feu qui eſt deſſous cette chaudiere eſt plus vif, il ſe couvre de boüillons clairs & tranſparents, qu'il n'avoit pas dans les autres chaudieres.

Le Sirop.

La cinquiéme eſt appellée le Sirop. Le Veſou qu'on y met en ſortant du Flambeau, y prend de la conſiſtance & du corps; il acheve de s'y purifier, & devient en ſirop.

La Batterie.

La ſixiéme eſt la Batterie. C'eſt dans cette derniere chaudiere que le ſirop prend ſon entiere cuiſſon, & qu'on lui

1696. ôte ce qu'il pouvoit encore avoir d'impureté par le moyen de la lessive & de l'eau de chaux & d'alun qu'on y jette. Lorsqu'il approche de sa cuisson, il jette de gros boüillons, & s'éléve si haut, qu'il sortiroit de la chaudiere, de sorte qu'on est obligé de l'élever en haut avec une écumoire pour lui donner de l'air, & pour l'empêcher de se répandre : & comme ce mouvement ressemble à des coups qu'on lui donneroit, on a donné le nom de Batterie à cette chaudiere où il se fait.

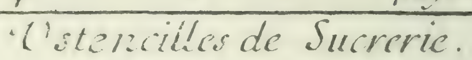
Dans les Sucreries qui ont sept chaudieres, on compte deux flambeaux au lieu d'un, le grand & le petit.

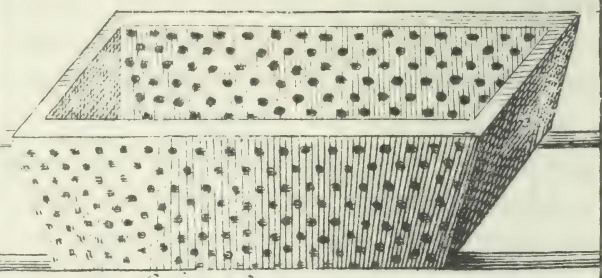
Dans celles qui en ont seulement cinq, on n'y compte point de lessive, la Propre en sert, & c'est dans cette chaudiere que l'on commence à jetter la lessive dans le Vesou après l'avoir fait passer au travers du drap.

Et dans celles où il n'y a que quatre chaudieres, la Propre sert en même-tems de lessive & de flambeau, & l'on y cuit & purifie le Vesou jusqu'à ce qu'il soit en état d'être transporté dans le sirop.

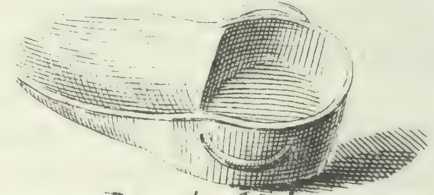
Les ustencilles des Sucreries consistent en rafraichissoirs, en becs de corbin, en cueilliers, écumoires, caisses à passer,



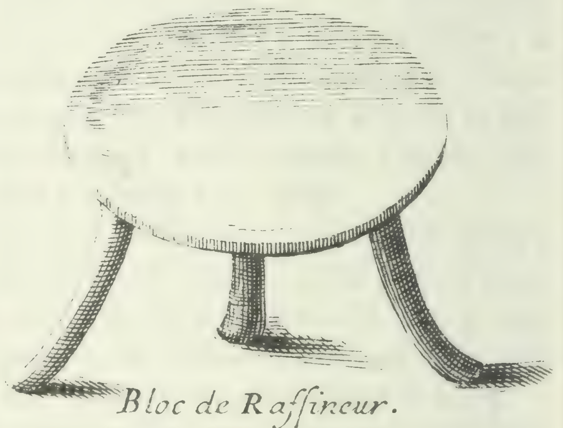


Caisse à passer.



Bec de Corbin.



Bloc de Raffineur.

blanchets, barils à lessive, poinçons, 1696.
couteaux à Sucre, pots, formes, bailles, canots, louchets, pagalles, & balais.

Dans les grandes Sucreries il y a d'autres chaudieres particulieres pour y cuire les écumes & les sirops.

Les Rafraîchissoirs.

Les rafraichissoirs sont de cuivre rouge & ronds, leur fond est tout plat; leur diamétre est depuis trois jusqu'à quatre pieds, & la hauteur du bord est depuis douze jusqu'à dix-huit pouces. Ils ont deux anneaux de cuivre mobiles pour les porter où l'on veut. Dans les bonnes Sucreries il en faut au moins quatre, afin d'y mettre rafraîchir les sirops, quand on travaille en Sucre blanc.

Les becs de corbin.

Les becs de corbin sont aussi de cuivre rouge. Je ne sçaurois mieux les dépeindre qu'en les comparant à une forme de chapeau, dont on auroit coupé les trois quarts du bord au tas du cordon, & dont le quatriéme restant seroit allongé & courbé comme un bec. Ils ont ordinairement un pied de diamétre, huit à neuf pouces de profondeur; leur fond est plat; le bec excéde la circonférence de sept à huit pouces; ils ont une anse ou poignée immobile de fer ou de cuivre, attachée de chaque côté. C'est

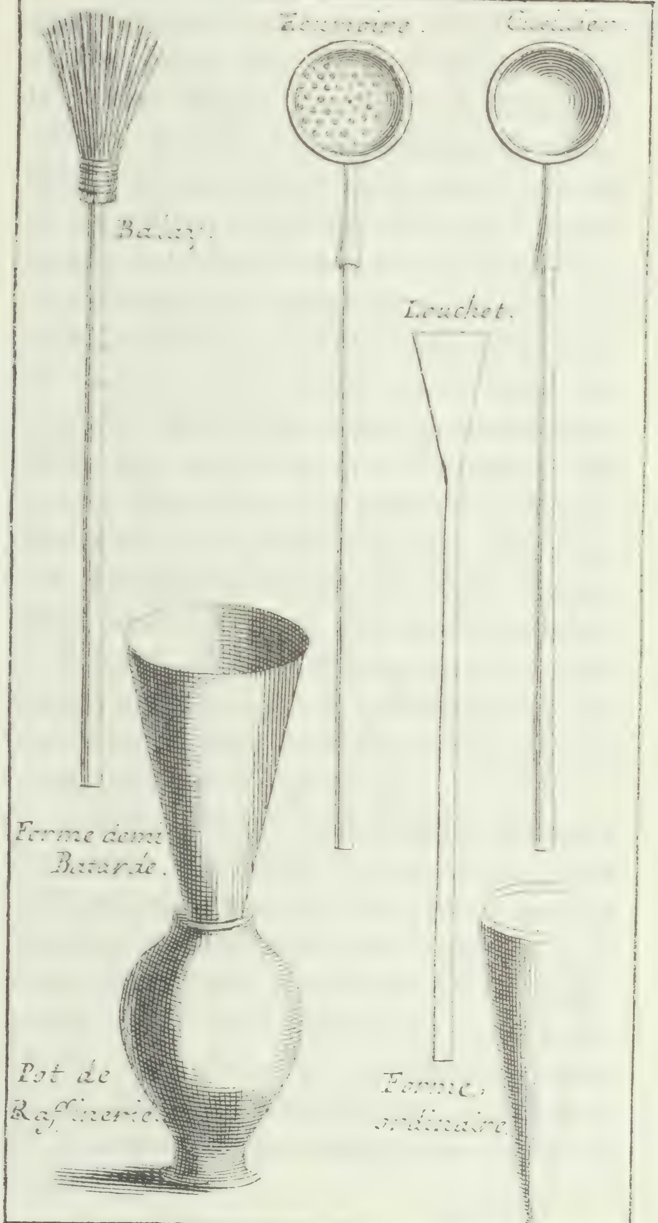
1696. dans cet instrument qu'on met le Sucre en sortant du rafraîchissoir, pour le porter dans les formes, ou dans les canots, & le verser, sans danger de le répandre à terre ou sur ses pieds, parce que le Sucre est conduit le long du bec jusqu'au lieu où on le veut mettre sans danger qu'il tombe.

Les cueilliers.

Les cueilliers sont rondes à peu près comme la forme d'un chapeau; elles ont huit à neuf pouces de diamétre, & six à sept pouces de profondeur; le haut du bord est garni en dehors d'un cercle de fer, qui après avoir environné toute la circonférence, se termine en une queuë faite en doüille, d'un pied de long, dans laquelle on fait entrer, & l'on clouë le bout du manche, qui doit être d'un bois droit & liant de cinq pieds de long, & d'un pouce & demi de diamétre. Les cüeilliers servent à passer le Vesou d'une chaudiere à l'autre: ainsi la longueur du manche y est nécessaire pour puiser jusqu'au fond de la chaudiere. On s'en sert aussi pour prendre le Sucre dans le rafraîchissoir, & le mettre dans le bec de corbin. On les fait ordinairement de cuivre rouge aussi-bien que les écumoires.

Les Ecumoires.

L'usage des écumoires se voit assez, sans qu'il soit besoin de le dire. Elles ser-


Balay.
Louchet.
Forme demi Batarde.
Pot de Raffinerie.
Forme ordinaire.



vent à enlever les écumes, & les autres 1696.
ordures, qui ſont dans le Veſou, que la chaleur du feu & la force de la leſſive ont fait monter à la ſuperficie. On leur donne depuis neuf juſqu'à douze pouces de diamétre; le deſſous eſt fortifié d'une bande de fer qui l'environne, & qui enfin compoſe une queuë de quinze à ſeize pouces de long, dont le bout eſt ouvert en doüille, pour recevoir le bout du manche qui eſt de même grandeur que celui des cueilliers. Le diamétre des trous, dont elles ſont percées, eſt différent ſelon la différence des chaudieres, auſquelles on les employe. Celles dont on ſe ſert pour écumer la Grande, la Propre, & la Leſſive, ont les trous beaucoup plus grands que ceux des autres chaudieres : leur diamétre eſt depuis une ligne juſqu'à trois.

Chaque chaudiere doit avoir ſa cueillier, ſon écumoire & ſon balai. Ces inſtrumens ſe mettent de travers ſur des perches paſſées dans des ſupports qui ſont clouez aux ſommiers de la charpente. Elles ſont élevées de cinq à ſix pieds au-deſſus des chaudieres, afin qu'on puiſſe commodément y prendre & y remettre ces inſtrumens ſelon le beſoin.

1696. On fait les Balais de feüilles de Latanice ou de Palmiste que l'on attache au bout d'un manche de six pieds de long. La longueur des balais est d'environ de neuf à dix pouces sur trois pouces de diamétre.

*Les balais.*

*La caisse à passer le Vesou.*

La Caisse à passer le Vesou a quatre pieds de long sur deux pieds & demi à trois pieds de large. Sa profondeur est de quinze à dix-huit pouces. Son fond & les côtez, qui doivent être d'un bois liant, & qui ne teignent point ce qu'on y met, sont percez de trous de tarriere autant qu'on en peut mettre, sans les trop affoiblir, après avoir été assemblez à queuë d'hironde & bien clouez. On attache aux deux bouts de son fond deux fortes tringles de bois de six pieds de long, pour la soutenir sur le haut du Glacis entre la premiere & la seconde chaudiere. C'est dans cette caisse qu'on étend le blanchet, sur lequel on jette le Vesou après qu'il a été écumé dans la grande, afin qu'en passant au travers de ce drap, il y laisse la graisse & les autres ordures grossieres, dont il pourroit encore être chargé.

*Les blanchets.*

Les blanchets sont faits d'un gros drap blanc d'une aune de large, on leur donne une aune & demie de long, & pour

les fortifier, on les croise d'un angle à l'autre d'une bande de grosse toile de quatre doigts de large ; on cout tout autour un lez de la même toile de la largeur d'un pied, afin de pouvoir tirer le blanchet de part & d'autre, pour faire passer le Vesou plus facilement, sans déchirer le blanchet, comme il arriveroit, s'il n'étoit pas fortifié par cette bande croisée, & par ce tour de toile. Un blanchet ne peut servir que pour passer une chaudiere, après quoi il faut le laver, & le faire sécher avant que d'y faire couler d'autre Vesou : car quand ils sont moüillez, il n'y peut rien couler, de sorte qu'on doit toujours en avoir six dans une Sucrerie qui travaille raisonnablement. Il faut encore observer que quand les blanchets ont servi trois ou quatre mois, leur poil est brûlé, ils deviennent clairs & par conséquent inutiles, parce que les ordures y passent aussi facilement que le Vesou, de sorte qu'on est obligé de les changer, & de les employer à d'autres usages, dès qu'on en voit le milieu brûlé & dégarni de poil : & comme les extrémitez le sont beaucoup moins, & presque encore neuves, l'économie qu'on en peut faire, est de couper le blanchet par le milieu de sa

1696.

Economie qu'on peut fai-

1696. longueur, & de coudre ensemble les côtez opposez, qui en deviennent ainsi le milieu, ce qui en augmente la durée. Sur toutes choses il ne faut point de lézine en cela, parce qu'on n'employe ces blanchets que pour faire du Sucre blanc, où l'on ne peut trop prendre de précautions pour le purger, & pour le bien nettoyer. Quand les blanchets ne sont plus en état de servir, on les donne aux Négres & aux Négresses pour les aider à se couvrir, & pour envelopper leurs enfans.

re ui les blanchets.

Cette sorte de drap se vend aux Isles selon le prix courant des autres marchandises. Lorsque j'y étois, on les achetoit à raison de sept francs l'aune.

La Lessive.

La lessive qu'on jette dans le Vesou pour le faire purger, est une des plus importantes parties de la science d'un Rafineur. On se sert ordinairement d'un baril vuide de viande ou d'autre denrée pour la faire. Mais lorsqu'on veut faire un vaisseau exprès pour cela, on lui donne la figure d'un cone tronqué, on lui donne trois pieds de haut & deux pieds dans son plus grand diamétre, en diminuant jusqu'à six pouces pour le plus petit, au milieu duquel on fait une ouverture d'un demi pouce de dia-

métre : on poſe le bout de ce vaiſſeau 1696. ſur une ſellette percée à propos pour le recevoir commodément : au-deſſous du trou on met un vaiſſeau pour recevoir la leſſive à meſure qu'elle coule.

Baril à Leſſive.

Le Baril à leſſive étant poſé ſur la ſellette ou ſur un trépied, on en bouche le trou avec une quantité de paille longue & entiere, après quoi on y met une couche compoſée des herbes ſuivantes, après les avoir broyées entre ſes mains, & après les avoir hachées.

Herbe à blé.

Herbes à blé : c'eſt une herbe qui croît par touffes comme le blé qui eſt levé depuis deux ou trois mois, & à qui elle reſſemble beaucoup. On arrache la touffe entiere avec ſa racine qui eſt fort petite.

Herbe à pique.

La ſeconde ſe nomme herbe à pique. Cette plante a une tige droite de la groſſeur d'un tuyau de plume d'Oye, & de la hauteur de quinze à dix-huit pouces. Son extrémité porte une feüille comme celle de l'ozeille pour la couleur & pour la conſiſtance, mais qui reſſemble entiérement au fer d'une Pique.

La mal-nommée.

La troiſiéme eſt la mal-nommée. C'eſt une petite herbe déliée, fine, & frizée à peu près comme les cheveux des Négres.

1696. On met ces trois ſortes d'herbes par portion égale, avec quelques feüilles & quelques morceaux de lianne brûlante. Cette lianne eſt une eſpéce de lierre, dont la feüille eſt plus tendre, plus mince, & le bois plus ſpongieux que le lierre d'Europe. On écraſe un peu le bois & les feüilles, avant que de les mettre dans le barril. C'eſt avec ces quatre ſortes d'herbes qu'on garnit le fond du barril juſqu'à trois pouces de hauteur ; on les couvre d'un lit de cendre de pareille épaiſſeur, & l'on choiſit la cendre faite du meilleur bois qu'on ait brûlé, comme ſont le chataignier, le bois rouge, le bois caraibe, le raiſinier, l'oranger, ou autres bois durs, dont les cendres & les charbons ſont remplis de beaucoup de ſel. On met ſur cette couche de cendre une couche de chaux vive de même épaiſſeur, & ſur celle-ci une autre couche des mêmes herbes, auſquelles on ajoûte une ou deux Cannes d'inde ou de ſeguine bâtarde, amorties au feu, & coupées par ruelles de l'épaiſſeur d'un Ecu. Cette plante vient ſur le bord des eaux marécageuſes, ſa tige eſt ronde d'un pouce ou environ de diamétre ; ſa peau eſt fort mince & fort verte ; le dedans eſt blanc, aſſez compacte, & rempli d'une

Lianne brûlante.

Maniere de faire la leſſive pour le Sucre.

Canne d'inde ou ſeguine batarde.

liqueur extrémement mordicante, qui 1696.
fait une vilaine tache, & ineffaçable ſur le linge & ſur les étoffes où elle tombe. Sa feüille eſt tout-à-fait ſemblable pour la figure à celle de la Porée ou Bette, mais elle eſt plus verte & plus liſſe, & ſes fibres ne ſe diſtinguent preſque pas; on ne les met point dans la leſſive. Toutes ces herbes ſont extrémement corroſives & mordicantes. On remplit ainſi le barril de cendre, de chaux, & d'herbes, par lits juſqu'à ce qu'il ſoit plein, & on le termine par une couche des mêmes herbes bien broyées & hachées. Quand on ſe ſert des cendres qui viennent de ſortir des fourneaux, & qui ſont encore toutes brûlantes, on remplit le barril avec de l'eau froide; mais lorſque les cendres ſont froides, on fait boüillir l'eau avant que de la mettre dans le barril. On met un pot ou un autre vaiſſeau ſous le trou qui eſt bouché de paille, pour recevoir l'eau qui en dégoûte, que l'on remet dans le barril, & que l'on fait paſſer ſur le marc qu'il contient, juſqu'à ce que cette leſſive devienne ſi forte, que la mettant ſur la langue avec le bout du doigt, on ne puiſſe pas l'y ſouffrir, & qu'elle jauniſſe le doigt, comme ſi c'étoit de l'eau forte.

Qualité de la leſſive.

1696. Lorſque les Cannes ſont vertes, & par conſéquent graſſes & difficiles à purger, on ajoûte à ces herbes de l'antimoine crud, réduit en poudre. Cette drogue dégraiſſe admirablement le Sucre ; mais elle noircit la leſſive, & rend le Sucre gris. On ne s'en ſert ordinairement que pour le Sucre brut.

Antimoine crud.

Poinçons.

Les poinçons dont on ſe ſert pour percer le Sucre qui eſt dans les formes, ſont de fer ou de bois ; ils ſont de la longueur d'un pied & d'environ un pouce de diamétre à leur tête qui eſt ronde & faite en bouton. On ſe ſert de bois caraibe pour en faire, parce qu'il eſt roide, & qu'il a les fibres longues & preſſées.

Couteaux à mouvoir ou à remuer.

Les Couteaux à mouvoir ou à remuer le Sucre dans les formes, ſont auſſi de bois caraibe : on leur donne trois pieds de long ſur deux pouces de large depuis l'une des extrémitez juſqu'à ſix ou ſept pouces, pour ſervir de manche. Les couteaux ont cinq lignes d'épaiſſeur dans leur milieu, en diminuant vers les côtez, en façon de couteau émouſſé.

On s'en ſert encore à prendre la preuve du Sucre, c'eſt-à-dire, pour connoître ſi le Sucre qui eſt dans la batterie à ſon entiere cuiſſon. Pour cet effet, on trempe le couteau dans la batterie, &

après l'avoir retiré tout couvert de ſi- 1696.
rop, on le touche avec le pouce de la main droite, & dans le moment on appuye un peu le doigt du milieu de la même main ſur la partie du pouce où eſt le Sucre qu'on a pris du couteau. On étend enſuite le doigt doucement, pour faire filer le Sucre qui y eſt attaché, & on remuë doucement le pouce pour faire rompre le filet; plus il ſe rompt haut, c'eſt-à-dire, près du doigt, moins il a de cuiſſon, & plus il demeure long, plus il en a: c'eſt en ce point que conſiſte toute la ſcience des Rafineurs. Car toutes les Cannes ne demandent pas le même degré de cuiſſon. Celles qui ſont vertes, veulent une cuiſſon plus forte que celles qui ſont juſtement dans le tems de leur maturité, ou qui l'ont paſſé. Le Sucre brut veut beaucoup plus de cuiſſon que celui que l'on doit blanchir, en le mettant ſous la terre. Les jeunes Cannes ne demandent pas une cuiſſon ſi forte. Lorſque le Veſou eſt gras, & qu'il file, il eſt impoſſible de s'aſſurer de ſa cuiſſon par la preuve ordinaire; on doit la chercher par la figure des boüillons qu'il jette, en le remuant avec la cueillier. Si on le voit bien perlé, c'eſt-à-dire, s'il fait beaucoup

Comment on connoît le degré de cuiſſon du Sucre.

1696. de petites bouteilles ſur le dos de la cuillier, comme de la ſemence de perle, & de la même couleur, on conjecture alors qu'il a la cuiſſon qui lui convient; mais cette connoiſſance eſt beaucoup plus difficile, quand on l'a laiſſé paſſer ſon degré de cuiſſon, parce que pour lors il file, & ne ſe rompt point. Le ſeul reméde qu'il y a, eſt de le décuire, ce qui ſe fait en jettant dans la batterie deux ou trois bailles de Veſou paſſé, ou d'eau boüillante, & recommencer à le clarifier de nouveau. En un mot, il y a ſouvent beaucoup à étudier pour trouver le véritable point de la cuiſſon d'un Sucre, parce qu'il eſt également dangereux qu'il en manque, ou qu'il en ait trop. Car s'il en a trop, le ſirop ne peut ſe détacher du grain, & le Sucre ne blanchit jamais, & quand il n'eſt pas aſſez cuit, ſon grain n'étant pas formé tombe avec le ſirop, & cauſe une très-grande perte.

Formes de différentes eſpéces.

Les Formes dont on ſe ſert aux Iſles, ſe font dans le païs, ou viennent de France, & ſur tout de Bordeaux. Ces dernieres ſont d'une terre blanchâtre, fort unies & fort liſſes. Il y en a de deux ſortes; les ordinaires ont dix-huit à vingt pouces de hauteur: les grandes

qu'on appelle bâtardes, ont près de 1696.
trois pieds de haut, & quatorze à quinze pouces de diamétre. On sçait assez leur figure par celle des pains de Sucre qui en sortent. Le tour de la forme en sa plus grande circonférence, est renforcé d'un ourlet de même matiere, & son bout pointu d'un autre, percé dans son milieu d'une ouverture de la grosseur du petit doigt, par lequel le sirop s'écoule, quand le Sucre ayant pris corps, & étant refroidi on ôte le tampon qui fermoit le trou, & on y enfonce le poinçon de la profondeur de sept ou huit pouces.

Formes des Isles.

Les Formes qui se font aux Isles sont d'une terre rougeâtre, quand elles sont bien travaillées, elles sont assez unies & assez lisses, quoiqu'elles ne le soient jamais autant que celles de Bordeaux. Cela provient de la terre plutôt que des Ouvriers; mais cela ne porte aucun préjudice au Sucre qu'on y met, qui ne laisse pas de bien travailler & d'être fort uni. J'ai connu d'habiles Rafineurs qui les estiment plus que celles de Bordeaux. Les formes ordinaires faites aux Isles, ont vingt-six pouces de haut sur un pied de diamétre. Les bâtardes ont plus de trois pieds de haut, & seize à dix-sept

1696. pouces de diamétre, mais on n'en fait guéres de cette espéce, parce que les ordinaires sont assez grandes pour servir aux usages ausquels on employe les bâtardes.

Les pots que l'on met sous les Formes pour les soûtenir, & pour recevoir le sirop qui en coule, sont proportionnez aux formes qu'ils doivent porter. Généralement parlant, ceux de Bordeaux sont trop petits, & ne sont bons que pour les Rafineries, où le Sucre qu'on blanchit n'a pas beaucoup de sirop, au lieu que le Sucre qu'on fait aux Isles, & qu'on y blanchit, en ayant beaucoup, demande aussi de plus grands vaisseaux pour le contenir.

Pots de Sucrerie.

Les pots pour être bien faits, doivent avoir le fond ou l'assiette large & unie, & le dessus de la bouche, qu'on appelle le collet, bien renforcé. Il faut éviter d'y mettre des pieds, comme en ont la plûpart de ceux de Bordeaux, parce que ces pieds étant postiches, se détachent aisément, & rendent ensuite le pot inutile.

Ceux qui se font aux Isles, ont quinze ou seize pouces de haut; le diamétre de leur ouverture est de quatre pouces & demi, ou environ; leur fond en

a le double, & leur ventre en a quinze 1696.
ou ſeize.

Le prix des pots & des formes ſe régle ſelon leur beſoin, ou plûtôt ſelon l'abondance ou la diſette qu'il y en a aux Iſles.

Prix des pots & des formes.

Pour l'ordinaire le pot & la forme dans le païs ſe vendent un Ecu de trois livres, pris ſur le lieu où ils ſe font.

Précaution avant de ſe ſervir des formes.

Avant que de ſe ſervir des formes neuves, il y a deux choſes à y faire. La premiere eſt de les environner de trois cercles de lianne, l'un au-deſſous du collet, & qui touche le cordon de leur grand diamétre; le ſecond vers le tiers de leur longueur, & le troiſiéme cinq ou ſix pouces au-deſſus de leur extrémité. Pour faire des cercles, on ſe ſert d'une lianne groſſe comme le petit doigt, qui eſt griſe quand elle eſt pelée. On l'appelle lianne de perſil, parce que ſa feüille reſſemble à celle du perſil, mais elle eſt beaucoup plus grande. On la fend en deux, & on lui fait faire deux tours, dont le ſecond cordonne le premier. Le Rafineur qui veut cercler une forme: (car c'eſt à lui à faire cet ouvrage,) la poſe ſur un bloc, & la met ſur ſon plus grand diamétre, afin qu'elle ſe tienne droite d'elle-même. On

Maniere de mettre les cercles aux formes.

1696. l'appelle le fond de la forme, & le bout pointu se nomme la tête. Le bloc est un morceau ou tronc de bois de deux pieds ou environ de diamétre, à qui on donne un pied d'épaisseur, afin qu'il ait plus de solidité. On le fait porter sur trois ou quatre pieds d'environ deux pieds de haut, sans compter ce qui est entré dans le bloc, qui se trouve ainsi de trois pieds de haut. La forme étant posée dessus, on met le plus grand cercle sur la forme, où on l'enfonce à force avec le chasseoir & la chasse; le chasseoir est un coin de bois dur de huit à dix pouces de long sur trois pouces de large, & deux pouces d'épaisseur par le plus gros bout. Il y a à ce bout une poignée ronde, pratiquée dans le même morceau de bois, de cinq à six pouces de long, de sorte que le chasseoir a environ seize pouces de long. On le fait d'un bois pesant & dur, afin qu'il ait plus de coup, & qu'il dure davantage. On tient la forme de la main gauche, & le chasseoir de la droite, & en coulant son angle aigu le long de la superficie de la forme, on frappe sur le cercle qu'on chasse, & qu'on fait descendre également de tous côtez, en faisant tourner la forme avec la main gauche. Quand

le cercle est entré de cette maniere, autant qu'on le peut faire entrer avec le chasseoir, on prend la chasse de la main gauche, & l'appuyant sur le cercle en tournant tout au tour, on frappe dessus avec le côté du chasseoir, jusqu'à ce que le cercle soit arrivé auprès du cordon de la forme. La chasse n'est autre chose qu'un morceau de douve de barril ou de barrique, de sept à huit pouces de long sur trois ou quatre de large. Si on se sert de douves plûtôt que d'autre chose, c'est parce qu'elles sont concaves, & qu'elles s'appliquent par conséquent mieux à la circonférence convexe de la forme. On fait la même chose aux deux autres cercles, & on les fait toûjours plus petits qu'il ne faut pour l'endroit auquel on les destine, afin que les y faisant entrer avec toute la force dont ils sont capables, la lianne étant encore verte, & s'allongeant, ils y demeurent plus fortement attachez quand elle est séche. La raison pour laquelle on met ces cercles, est pour empêcher les formes de se crever, quand on y met le Sucre tout chaud la premiere fois. 1696.

Lorsque les formes sont cassées, on en rassemble toutes les piéces, on les remet en leur place, & on les y fait tenir par le

Comment on racommode les

1696. moyen des coupeaux dont on les couvre
*formes cassées.* des cappes qui les tiennent en état, & des cercles qui les environnent. Les cappes sont des morceaux de goyavier aussi longs que les formes, refendus & dolez, de sorte qu'il ne leur reste que l'épaisseur d'une piéce de quinze sols depuis un bout jusqu'à l'autre, qui est taillé de maniere qu'à un pouce de distance du bout on laisse toute l'épaisseur du bois, afin que cette élévation soûtienne le fil d'archal, dont on lie toutes les cappes ensemble. Cette élévation se nomme la tête ou le crochet de la cappe.

On assemb e les cappes l'une auprès de l'autre autour de la tête de la forme, d'où est venu le nom de capper les formes, comme qui diroit leur faire un cap ou une tête; on les lie fortement avec un fil d'archal autour du bourlet qui forme la tête de la forme, & on a pour cela une tenaille ronde, avec laquelle on tortille les deux bouts du fil pour les arrêter. On divise ensuite toutes les queuës des cappes sur la convexité de la forme, & particuliérement sur les copeaux qu'on a placez sur les fractures, & on serre les cappes & les copeaux avec des cercles, qu'on met en aussi grand nombre qu'il est nécessaire

pour les tenir. Quand la fracture eſt vers 1696.
le fond de la forme, on ſe contente d'une demi cappe, c'eſt à-dire, que le crochet de la cappe ſe met à la moitié de la hauteur de la forme, & pour lors on ne l'arrête pas avec un fil d'archal, mais avec un ſimple cercle de lianne; mais quand il n'y a qu'une ſimple fente ou felûre, on ſe contente d'y appliquer un copeau avec des cercles. On ſe ſert de bois blanc pour faire des copeaux, comme eſt celui dont on fait les douves des barriques, on les polit avec le couteau courbé, ou à deux mains, & on le réduit à l'épaiſſeur d'une piéce de quinze ſols.

Seconde obſervation touchant les formes.

La ſeconde choſe qu'il faut obſerver à l'égard des formes neuves, eſt de les faire tremper pendant deux ou trois jours dans les canots remplis d'eau, où l'on met le jus des Cannes, les gros ſirops & les écumes, pour les y faire fermenter, & pour en faire enſuite de l'eau-de-vie. Cette préparation eſt ſi néceſſaire, que ſi on la néglige, le Sucre qui ſe met dans les formes, s'y attache ſi fortement, qu'il eſt impoſſible de l'en retirer que par morceaux, parce qu'il s'imbibe dans les pores de la forme, qu'il trouve vuides; ce qui n'arrive pas quand elle a trempé, parce qu'ils ſe

1696. trouvent pleins, & imbibez de cette liqueur. Après cela on les lave bien pour leur ôter l'odeur aigre & forte qu'elles ont contractées, & on les met tremper dans l'eau douce pendant douze ou quinze heures, avant que d'y mettre du Sucre : ce qu'on observe toutes les fois qu'on y en met, quelque-tems qu'elles ayent servi. On fait la même chose aux pots, & on a soin de les laver, & de les renverser la bouche en bas, après les avoir lavez, chaque fois qu'on vuide le sirop qui étoit dedans. Les Rafineurs ne doivent jamais manquer de mettre un cercle autour du rebord de la bouche du pot ; ce qui le conserve & l'empêche de s'éclater, quand il est chargé d'une forme pleine de Sucre.

Capacité des formes.

Les formes ordinaires de Bordeaux peuvent tenir trente à trente-cinq livres de Sucre, qui étant blanchi & séché à l'étuve se réduit à vingt ou vingt-deux livres. Les bâtardes en contiennent le double ; mais comme on ne s'en sert que pour les Sucres de sirop qui sont bien plus légers que le Sucre de Canne, on ne peut pas déterminer au juste ce qu'elles en contiennent, quand ils sont blanchis, parce que cela dépend de l'habileté du Rafineur qui l'a travaillé, qui

peut leur donner du grain, du corps, 1696. & du poids à proportion de ſon ſçavoir, comme nous le dirons ci aprés.

Les formes des Iſles contiennent cinquante à ſoixante livres de Sucre, qui étant blanchi diminuë à proportion de ſa qualité.

Lampes & huiles pour les Sucreries.

On ſe ſert de lampes à deux lumignons dans toutes les Sucreries, & on y uſe indifféremment de l'huile de poiſſon, ou de Palma Chriſti. J'ai déja remarqué que quoique cette derniere coute davantage, il y avoit cependant plus de profit à s'en ſervir, tant parce qu'elle eſt exempte des bouës & des ordures qui ſe trouvent dans l'huile de poiſſon, que parce qu'elle dure davantage, & fait une lumiere plus vive & plus claire, ce qu'on ne peut trop rechercher dans une Sucrerie, où les fumées des chaudieres ſont épaiſſes, & où l'on a grand beſoin de lumiere pour cette raiſon, ſur tout quand on travaille en Sucre blanc. On met une lampe entre deux chaudieres, outre celle du Rafineur qu'il porte où il en eſt beſoin. Il n'eſt pas néceſſaire d'avoir tant de lumiere dans les Sucreries, où l'on ne travaille qu'en Sucre brut.

Canots de bois

Le Sucre Brut ſe porte du rafraîchiſ-

1696. soir dans des auges ou canots de bois, que l'on met à côté de l'espace que j'ai dit qu'on laisse devant les chaudieres. Ces auges ou canots se font d'une seule piéce de tel bois que l'on veut, parce que n'étant pas exposez à la pluye, il n'y a pas de danger qu'ils se pourrissent. C'est dans ces canots que le Sucre acheve de se refroidir assez pour être mis dans les barriques. Et comme on a besoin de couteaux pour le mouvoir quand il est dans les formes, on a aussi besoin d'un instrument plus fort pour celui qui est dans les canots; on se sert d'une pagalle un peu plus petite que celle dont on se sert pour nager en mer dans les canots, pour le remuer d'un bout à l'autre du canot, avant que de le mettre en barrique, afin que le grain & le sirop soient bien mêlez ensemble, que le grain qui est formé, se grossisse, ou qu'il aide à celui qui ne l'est pas encore.

*Canots qui servent de rafraîchissoirs pour le Sucre brut.*

*Louchets de fer leur usage.*

On se sert aussi de louchets de fer de trois pieds de long, dont la pelle a quatre pouces de large sur six pouces de long, pour grater & faire tomber le Sucre qui s'attache en croute aux bords du canot, ce qui est ordinairement le plus gros grain.

Les

Les uſtencilles dont on ſe ſert aux fourneaux, ſont très-peu de choſe : ils ne conſiſtent qu'en quelques perches, dont on ſe ſert pour pouſſer le bois dans le fond des fourneaux, & pour l'y ranger comme il doit être, pour bien brûler, & pour jetter beaucoup de flâme ; & d'un morceau de fer, long de deux pieds ou environ, dont un des bouts fait en doüille, entre dans une perche, & l'autre qui eſt recourbé & plat de la largeur de deux pouces, ſert à retirer les charbons, ou à faire tomber les cendres qui demeurent ſur les grilles. 1696.

Les fourneaux ſont toujours couverts d'un abavent en appentis, appuyé d'un côté contre le mur de la Sucrerie ſur des crampons de fer, qui l'en tiennent éloigné d'un pied & davantage, pour donner paſſage à la fumée. L'autre côté eſt porté ſur des poteaux de bois, ou ſur des piliers de maçonnerie, ſur leſquels on appuye la ſabliere. On ſe ſert d'eſſeutes ou de tuilles pour ces couvertures, & jamais d'ardoiſes, que la chaleur feroit éclater.

Voilà tout ce qu'on peut dire des Sucreries & de leurs uſtencilles.

1696.

## DES DIFFE'RENTES espéces de Sucre.

On peut compter dix sortes de Sucres differens. Il ne faut pas s'imaginer que je mette cette différence, comme font les Epiciers, les Droguistes, & autres gens qui en vendent, dans le poids, ou dans la grandeur des formes, ou des pains, qu'on va acheter chez eux. Ceux qui en parlent ainsi, & qui se donnent la peine d'en écrire, font voir qu'ils sont mal informez ; & je dois charitablement les avertir qu'il est mieux qu'ils le vendent en Marchands Chrétiens, que d'en écrire la nature & les qualitez, comme a fait un Droguiste nommé Monsieur Pomet, qui a composé un gros volume in-folio de la nature de toutes les Drogues, d'une maniere à faire plaisir, mais qui ne met d'autre différence entre les Sucres, que celle qu'il a remarquée dans le poids des pains qui sont venus à sa Boutique : de sorte qu'on peut dire, que s'il ne connoît pas mieux les autres choses dont il parle, qu'il connoît le Sucre & le Silvestre qu'il a pris pour la Cochenille, il devoit se dispenser de gâter tant de

papier. Ce que je dirai dans la ſuite lui 1696.
ſera reconnoître ſon erreur, & déſabuſera le Public.

J'ai dit qu'il y a dix ſortes de Sucres différens. En voici les noms.

1. Sucre Brut, ou Moſcoüade.

2. Sucre Paſſé, ou Caſſonade griſe.

3. Sucre Terré, ou Caſſonade blanche.

4. Sucre rafiné, pilé, ou en pain.

5. Sucre Royal.

6. Sucre Tappé.

7. Sucre Candi.

8. Le Sucre de Sirop fin.

9. Le Sucre de gros Sirop.

10. Le Sucre d'écumes.

Le Sucre brut ou Moſcoüade eſt le premier qu'on tire du ſuc de la Canne; c'eſt le plus facile à faire, & c'eſt de lui que tous les autres Sucres ſont compoſez: Voici comme on le fait.

Les Cannes ayant paſſé au Moulin, & leur ſuc, jus, veſou, ou vin, comme on dit en quelques endroits, étant dans le canot, ou dans la grande chaudiere, on en examine la qualité, pour le pouvoir gouverner comme il faut.

Differentes qualitez du ſuc de

Si le vezou, ou jus eſt clair & blanchâtre, avec une petite écume au-deſſus, de la même couleur, c'eſt une marque

1696. certaine qu'il est verd & gras.

Cannes, & les manieres de le gouverner.

Lorsqu'il est brun, visqueux, gluant, qu'en tombant de la table dans le canot, ou coulant dans la chaudiere, il forme une écume grise & épaisse, & qu'il a une odeur douce & comme aromatique, c'est un signe que ce jus est bon, chargé de matiere, facile à purifier & à cuire, & qui produira de bon Sucre.

Et quand le vezou est noirâtre & épais, qu'il a une odeur forte, tirant sur l'aigre; c'est une marque que les Cannes sont vieilles, & que bien qu'elles soient remplies de matiere sucrée, le vezou sera difficile à dégraisser, parce qu'il a déja passé le tems de sa maturité, & qu'il est cuit en partie par la chaleur du Soleil.

Les habiles gens connoissent ces différences en voyant les Cannes, ou tout au plus en les goûtant, & ils se réglent là-dessus pour gouverner leur vezou, depuis qu'il entre dans la grande, jusqu'à ce qu'il sorte de la batterie.

Dans le premier cas, on met dans la cueillier environ autant de cendre qu'il en tiendroit dans une pinte de Paris, & autant de chaux vive réduite en poudre. On emplit la cueillier de vezou, & on délaye bien ces matieres ensemble; on verse le tout dans la grande par inclina-

tion & doucement, afin que s'il restoit 1696.
quelque partie de la chaux qui ne fût pas bien cuite & dissoute, elle ne tombe pas dans la chaudiere, & on remuë avec la cueillier tout ce mêlange dans la chaudiere, afin de bien mêler le tout ensemble.

L'effet que cela produit, est de dégraisser le vezou, en séparant ses parties grasses & onctueuses de celles qui doivent composer le grain du Sucre, & les assembler à mesure que la chaudiere s'échauffe à la superficie en écumes, d'autant plus grasses, épaisses & gluantes, que la chaux & la cendre ont aidé par leurs qualitez détersives & corrosives, à purger le reste du vezou, dont le grain doit être composé.

Dans le second cas, on ne mêle dans la grande qu'environ une chopine de cendre, avec un tiers de chaux, surtout quand on travaille au Sucre blanc, parce que la chaux rougit le vezou, & par conséquent le Sucre qui en provient.

Dans le troisiéme cas, on met une pinte de cendre avec une chopine de chaux, & on a soin de mêler de l'antimoine dans la lessive, & de jetter dans la batterie, un moment avant que d'en tirer le Sucre,

1696. environ une chopine d'eau de chaux, dans laquelle on a fait dissoudre de l'alun. On est même souvent obligé dans ce troisiéme cas & dans le premier, de jetter de l'alun en poudre dans la batterie, pour achever de sécher la graisse du Sucre & sa verdeur. Je reviens à la fabrique du Sucre brut.

Quand il faut écumer.

La cendre & la chaux étant mêlées dans la grande, le feu qui l'échauffe, fait monter l'écume au-dessus en une quantité d'autant plus considérable, que la cendre & la chaux ont trouvé le vezou disposé à se purger. On ne commence à écumer que quand la superficie du vezou est toute couverte d'écumes, & on l'enléve sans troubler la liqueur & avec diligence, pour ne pas donner le tems au vezou de boüillir avant que d'être écumé, parce que les boüillons qu'il fait rompent l'écume, & la font retourner, & se mêler de nouveau dans le vezou, de sorte qu'on ne peut compter d'avoir nettoyé une chaudiere comme il faut, quand on ne l'a écumée que quand elle boüilloit.

Il faut écumer promptement.

Après que le vezou de la grande a boüilli, & qu'il a été écumé environ pendant une heure, on le vuide avec la cueillier dans la propre. On doit faire

promptement ce travail, & plus on ap- 1696.
proche du fond de la chaudiere, plus on doit uſer de diligence, de crainte que le feu qui eſt deſſous, n'agiſſant plus que ſur le métail, ne le brûle. C'eſt encore pour l'empêcher qu'on répand de tems en tems avec la cueillier du vezou autour du dedans de la chaudiere. Dès qu'elle eſt vuide, on débouche le canot, où s'eſt raſſemblé le vezou à meſure qu'il ſort du Moulin, & on le fait couler dans la grande; on y mêle la quantité de chaux & de cendre, comme auparavant, & l'on réïtere cette opération toutes les fois qu'on la remplit.

Quand le vezou qui eſt dans la propre, commence à écumer, on enleve ſon écume avec ſoin; & lorſqu'il commence à boüillir, on y jette un peu de cette leſſive que j'ai ci-devant décrite, pour aider à pouſſer à la ſuperficie les ordures qui s'y trouvent. On continuë d'écumer la propre, juſqu'à ce que la grande ayant ſuffiſamment boüilli, & étant bien écumée, & le canot plein de nouveau jus, on vuide dans le flambeau ou dans la leſſive, ſelon le nombre des chaudieres, le vezou qui étoit dans la propre, que l'on remplit en

1696. même-tems & avec diligence de celui de la grande, que l'on continuë de remplacer par celui qui s'est amassé dans le canot.

Le vezou étant dans cette troisiéme chaudiere que l'on chauffe avec du gros bois, y est purgé avec plus de soin que dans les deux premieres, avec la lessive. On n'y jette pas cette lessive en grande quantité, mais à chaque fois ce qu'il en peut tenir dans une cueillier à bouche, & en même-tems on éléve le vezou avec l'écumoire, afin qu'elle s'y mêle plus aisément, & on écume le plus vîte qu'il est possible ce qui vient à la superficie. Aussi-tôt qu'on s'apperçoit que l'écume cesse de venir, on y jette un peu de lessive pour l'exciter, & quand on voit qu'il n'en vient quasi plus, ou du moins que celle qui paroît est légere, on vuide cette troisiéme chaudiere dans la quatriéme qui est le sirop. Comme la quantité de vezou est diminuée par l'évaporation que le feu en a faite, & par les écumes qui en sont sorties, & que cette quatriéme chaudiere est plus vivement chauffée que la troisiéme, le vezou y change de nature, il commence à s'épaissir, & à se convertir en sirop. C'est alors qu'il faut achever de le nettoyer

promptement en y jettant de la lessive, 1696.
& en l'écumant avec soin, avec une écumoire, dont tous les trous sont plus petits qu'à celles qui servent aux chaudieres précédentes.

Je croi qu'il n'est pas nécessaire de répéter que le vezou de la troisiéme chaudiere étant passé dans la quatriéme, on vuide aussi-tôt la seconde dans la troisiéme, & la premiere dans la seconde; & que la premiere est toujours remplie par le jus qui tombe du Moulin dans le canot.

Lorsque les Cannes sont vertes & dures à cuire, il arrive assez souvent qu'il faut arrêter le Moulin qui fournit plus de jus qu'on n'en peut cuire. Mais quand les Cannes sont bonnes, la saison séche, & les fourneaux bien chauffez, tout ce qu'un Moulin peut faire, est d'entretenir, c'est-à-dire, de fournir du jus suffisamment pour six chaudieres.

Quand on juge que le sirop est presque entierement purifié, on le coupe en deux, c'est-à-dire, on en verse la moitié dans la batterie que je suppose vuide, afin qu'il se cuise plus vîte. On y jette de la lessive pour en faire élever l'écume qui reste; & à mesure qu'il cuit, en charge la batterie de ce qui

1696. eſt dans le ſirop ; & comme la batterie jette de gros boüillons, & que le ſirop qui y eſt contenu, s'éléve beaucoup, & en ſortiroit par la violence de la chaleur du feu qui eſt deſſous, on y jette de tems en tems de petits morceaux de vieux beurre ou de graiſſe, qui appaiſe les boüillons, & les fait baiſſer, & donne le tems d'écumer ce que la leſſive fait venir à la ſuperficie. On éleve ſouvent le ſirop avec l'écumoire, afin de lui donner de l'air, & on paſſe le balai ſur l'euvage & ſur les bords, pour nettoyer l'écume, que les boüillons y ont laiſſée en s'élevant.

Eau de chaux & d'alun qu'on jette dans la batterie.

Quand le ſirop qui étoit dans la quatriéme chaudiere, eſt entierement paſſé dans la batterie, & que par l'épaiſſeur & par la peſanteur qu'on y ſent en l'élevant en l'air avec l'écumoire, on juge qu'il approche de ſa cuiſſon, & qu'on a remarqué que le vezou étoit gras & verd, on jette dans la batterie environ une pinte d'eau de chaux, dans laquelle on a fait diſſoudre de l'alun. La quantité qu'on y en met, ſe régle ſelon que le vezou eſt gras, dur à cuire & verd. Mais on n'excéde jamais la peſanteur d'une onze par pinte. On appelle eau de chaux, celle dans laquelle on a éteint

une quantité de chaux vive. On ſe ſert 1696.
pour cela d'un pot de rafinerie ; on l'emplit à moitié de chaux vive, & on acheve de l'emplir d'eau, que l'on remuë avec un bâton : on tire cette eau après qu'elle eſt repoſée ; on la met dans un autre pot avec de l'alun, ſelon la proportion que je viens de marquer. Cette eau acheve de conſommer & de deſſécher toute la graiſſe qui reſtoit dans le vezou. Cependant quand on doute encore qu'elle ait produit tout l'effet qu'on en eſpéroit, un inſtant avant que de tirer le Sucre de la batterie, on y jette un peu d'alun en poudre, & après qu'on l'a remué avec la cueillier, on en tire le Sucre, que l'on met repoſer dans le rafraîchiſſoir.

Plâtre en poudre que l'on jette dans la batterie.

Il y a des gens, qui au lieu d'alun jettent dans la batterie environ une livre de plâtre en poudre. Cette drogue fait grener le Sucre, & le fait paroître très-ferme, & très-luiſant. C'eſt une inſigne friponnerie, dont on ne s'apperçoit que dans la ſuite. Cette poudre réünit non-ſeulement le grain du Sucre, mais encore le ſirop ; elle l'amoncelle, & forme un grain épais, dur, brillant & peſant, mais qui venant à ſe décuire, ou à être fondu pour être rafiné, ne donne

1696. plus qu'un Sucre ſirotteux, foible, & preſque incapable de ſoûtenir le rafinage. Il faut être habile dans la connoiſſance des Sucres, pour n'être pas trompé en achetant ſur les lieux ces ſortes de Sucres : car ils impoſent par leur grain & par leur poids, qui ſont les deux choſes que les Marchands cherchent dans les Sucres bruts, parce que leurs connoiſſances ne vont pas plus loin.

Moyens de connoître cette ſupercherie.

J'ai fait faire exprès quelques batteries de Sucre de cette façon, pour apprendre à connoître cette ſupercherie, & je n'ai pû remarquer que deux choſes, qui peuvent conduire à cette découverte. La premiere eſt le poids extraordinaire de ce Sucre, la ſeconde eſt la figure & la couleur de ſon grain. Ce qui lui donne un ſi grand poids eſt le ſirop, qui loin d'en être ſéparé, s'y eſt comme congelé & condenſé. Or il eſt certain que le même vaiſſeau rempli de ſirop peſera quaſi le double de ce qu'il peſeroit s'il étoit rempli de Sucre, parce que le ſirop eſt un liquide épais, dont toutes les parties ſont contiguës, adhérentes, & ſans aucun intervalle vuide entre elles. Le Sucre au contraire eſt compoſé de parties rondes ou approchant de cette

figure, qui ne peuvent jamais être si unies ensemble, qu'elles ne laissent beaucoup de vuide entre elles, qui n'étant remplies que d'air, rendent par conséquent le vaisseau plein de Sucre, incomparablement plus léger que s'il étoit plein de sirop. 1696.

Quant à la figure du grain du Sucre, je viens de dire qu'il est rond, ou approchant de cette figure, au lieu que celui-ci est comme taillé à facettes, & c'est ce qui le rend luisant & réfléchissant, à peu près comme on voit le Sucre candi, avec néanmoins cette différence que les parties du Sucre candi étant considérées, chacune en particulier, sont claires & transparentes, & que l'opacité qui se trouve dans le centre d'un morceau qui est un peu gros, ne vient que du grand nombre des refractions qui s'y font, qui empêchent toute la lumiére de se refléchir : au lieu que dans ce mauvais Sucre plâtré un grain étant brisé, ses parties deviennent opaques, & moins elles sont nombreuses, moins elles sont claires & luisantes.

Il y a encore une chose qui peut conduire à la connoissance de cette fraude, c'est une odeur de brûlé qu'il exhale, quand on l'approche du nez. Mais com-

1696. me ce signe peut être équivoque, puisqu'il convient essentiellement à une autre espéce de Sucre, comme je le dirai en son lieu, on peut se contenter des deux premieres, pour fonder un soupçon raisonnable qu'il y a de la tromperie dans un Sucre, auquel on les remarque; & pour achever de s'en convaincre, on peut en mettre un petit morceau dans le creux de la main, & l'humecter avec de l'eau tiéde, ou avec de la salive. On voit aussi-tôt qu'il se dissout, que le grain se sépare du sirop; on sent en le remuant doucement avec le bout du doigt, la dureté du grain qui est au milieu d'une liqueur noirâtre, onctueuse & adhérente, qui n'est autre chose que le sirop que le plâtre avoit amoncelé & comme congelé. Mais peu de Marchands sont capables de ces réfléxions, & les Commis qu'ils employent, le sont encore moins qu'eux. Il leur suffit de voir un Sucre à gros grain, sec & pesant, pour le préférer à un autre infiniment meilleur, dans lequel ils ne remarqueront pas ces trois qualitez en pareil dégré.

Instruction pour ceux qui achétent des Sucres bruts.

Cette instruction servira à ceux qui font des achats de Sucre, pour n'être pas trompez par la réputation que certains

Particuliers ont de faire de plus beau Su- 1696.
cre que leurs voiſins, quoique dans la vérité ils ne doivent cette réputation qu'à la mauvaiſe pratique que je viens d'expliquer. Je reprens à préſent mon ſujet.

Dès que le Sucre qui étoit dans la batterie, en eſt tiré avec toute la diligence poſſible, & qu'on y a mis une partie de celui qui étoit déja purifié dans le ſirop, on remuë avec une pagalle le Sucre qu'on a mis dans le rafraîchiſſoir, afin de répandre le grain également par tout; puis on le laiſſe repoſer juſqu'à ce qu'il ſe forme deſſus une croûte de l'épaiſſeur d'environ un écu, ſelon que le Sucre eſt plus ou moins chargé de grain, & que les Cannes, dont il eſt provenu, ſont bonnes ou mauvaiſes, cette croûte ſe fait promptement, ou elle demande du tems avant que de ſe former. Lorſque les Cannes ſont bonnes, & que le Sucre eſt bien travaillé, elle ſe fait bien vîte, & en moins d'un demi-quart d'heure elle devient épaiſſe comme un écu, & continuë toûjours à s'épaiſſir, à meſure que le Sucre ſe froidit. Mais quand les Cannes ſont vertes & aqueuſes, ou quand le Sucre a été tiré de la batterie avant que d'être cuit ſuffiſamment, la

Sucre dans le rafraîchiſſoir & dans le Canot.

1696. croûte ne se fait que quand il est presque refroidi. La croûte étant faite, on remuë une seconde fois ce qui est dans le rafraîchissoir avec la pagalle, afin de mêler la croûte de dessus avec le grain qui s'est attaché aux bords, pour aider au reste à se former, ou à augmenter celui qui l'est déja. On porte ensuite ce Sucre dans les canots de bois qui sont sont destinez à le recevoir, pour l'y laisser rasseoir & refroidir assez pour être mis dans les barriques. On se sert pour le transporter du bec de corbin. Celui qui doit le transporter, le tient des deux mains par les deux anses, le fond étant un peu appuyé sur sa cuisse. En cet état il pose le bec sur le bord du rafraîchissoir, afin que celui qui le charge, c'est-à-dire, qui le remplit avec la cueillier, ne répande rien dehors. Quand il est plein, il le porte au canot, en le soûtenant par deux anses, & s'aidant un peu du devant de la cuisse où il l'appuye. Il faut le vuider doucement, de crainte que les grumeaux en tombant un peu de haut, ne fassent réjaillir le sirop qui conserve long-tems sa chaleur, & qui brûle d'une maniere très-vive les endroits où il tombe. Quand on a porté dans le canot tout ce

Comment on porte le bec de corbin.

qui étoit dans le rafraîchissoir, on le 1696.
remuë encore avec la pagalle, afin que le grain déja formé aide à celui qui est dans le sirop, à se former, ou le fasse grossir.

A mesure que l'on tire des batteries, & qu'on porte dans le canot, on recommence à faire ce que je viens de dire, observant de remuer le Sucre qui est dans le canot, à chaque fois qu'on en met de nouveau dessus, jusqu'à ce qu'il soit refroidi au point de pouvoir y tenir le doigt sans incommodité; puis on le transporte dans les barriques.

Les barriques dont on se sert pour mettre le Sucre brut, viennent la plûpart d'Europe en bottes. Les Marchands les font monter, & rendent barrique pour barrique à ceux qui leur livrent des Sucres. Elles sont ordinairement très-mal jointes, & encore plus mal cerclées. La raison que les Marchands ont de laisser ce premier défaut, est afin que le Sucre que l'on met dans ces barriques, trouvant des joints larges, ait plus de facilité à se purger de son sirop. Et la raison du second défaut est afin de diminuer le poids du bois, qui est ce qu'on appelle la tare, parce qu'on ôte dix pour cent sur le poids entier de la futaille pleine

Bariques dans lesquelles on met le Sucre, leur mauvaise qualité.

1696. de Sucre, & qu'ainsi moins elle est chargée de bois, & plus les Marchands y trouvent leur compte.

Mais les habitations remédient à ces deux défauts par deux ou trois moyens qui tournent à leur profit, & à la perte de l'acheteur, mais qui n'étant pas trop honnêtes, ne peuvent être mis en usage que par des gens qui n'ont pas une conscience fort timorée. Le premier est de couvrir avec de la terre grasse au dedans de la barrique tous les joints des douves & des fonds, & ils la mettent si épaisse, que le Sucre est froid, & son sirop entierement congelé, avant qu'il ait pû sécher la terre, & se faire un passage pour s'écouler par ces fentes.

Défauts qui se commettent en mettant le Sucre en barriques.

Le second est d'enformer leur Sucre, c'est à dire, de le mettre dans les barriques, quand il est presque entiérement froid, ou de les remplir à deux ou trois fois. Quand il est trop froid, il est certain qu'il ne purge plus, parce que le sirop s'est déja congelé avec le grain. Et quand on remplit les barriques à diverses reprises, le Sucre qui se trouve au fond, s'étant refroidi & durci avant qu'on y en mette d'autre, il ne laisse point passer le sirop de celui qu'on met par-dessus, ni le second, le sirop du

troisiéme ; en ſorte qu'il n'y a que le 1696.
premier qui a purgé, & que le ſirop de tout le reſte, s'eſt figé & condenſé ; ce qui rend une barrique extrémement peſante.

Cette mal-façon, pour ne pas me ſervir d'un autre terme plus odieux, eſt difficile à connoître, à moins qu'on ne léve une douve de chaque barrique : car alors on remarqueroit aiſément les lits de ſirop. Mais les Marchands, ou leurs Commis ne ſont point la plûpart aſſez habiles, ni aſſez portez pour le bien de leurs Commettans, pour faire cette diligence. Ils voyent de beau Sucre aux deux bouts de la futaille ; ſon poids leur fait croire que c'eſt du grain tout pur, & ils s'en contentent, d'autant plus encore que ceux qui pratiquent ces ſortes de ſupercheries, ont encore la malice, quand la barrique eſt pleine à deux pouces près du jable, d'achever de la remplir avec quelques cueillerées de bon Sucre tout chaud, qu'ils appellent une couverture, qui humecte celui qui eſt deſſous, y fait pénétrer ſon ſirop, & préſente ainſi une très-belle ſuperficie.

Moyen pour connoître ces défauts.

Le fond de la barrique doit être percé de trois trous d'un pouce de diamétre,

1696. ſuivant l'Ordonnance du Roi. Cependant l'uſage a prévalu de n'en faire que deux, & l'on s'en contente. On fait entrer dans chaque trou le bout d'une Canne, un peu plus longue que la barrique. La chaleur du Sucre la fait reſſerrer, & le ſirop en ſuivant la Canne, coule par le trou, qu'elle bouchoit d'abord aſſez juſte, & tombe dans les cîternes. On doit ôter les Cannes avant que de foncer les barriques. On voit par les trous la qualité du Sucre qui touche le fonds, qui ne peut manquer d'être beau, parce qu'il a purgé, pendant que le reſte de la barrique eſt plein d'un ſirop congelé, qui venant à ſe décuire pendant le voyage, gâte tout le reſte du grain, & ne fait plus qu'une mauvaiſe marmelade qui n'eſt preſque d'aucun uſage.

Les bariques doivent être percées de trois trous.

Il y a des Sucriers qui changent les fonds des barriques qu'ils reçoivent des Marchands, & qui leur en ſubſtituent d'autres de bois de Riviere, ou de Chataignier, épais de plus d'un pouce, qui par leur peſanteur naturelle récompenſent avantageuſement la légéreté des futailles, que les Marchands affectent de fournir aux Habitans.

Mais ces artifices de part & d'autre

ſont contre la bonne foi, & contre l'é- 1696.
quité, qui doit ſe trouver dans le Commerce. J'en ai déja rapporté quelques-uns, j'en rapporterai encore d'autres, à meſure que l'occaſion s'en préſentera, afin que ceux qui s'en ſervent, les voïant expoſez aux yeux de tout le monde, ſe déſiſtent de les pratiquer, & que ceux qui ont intérêt de s'en garder, comme les Marchands & leurs Commis, prennent les meſures que j'ai marquées, pour n'être pas trompez.

Rien n'eſt plus aiſé que de faire de bonne marchandiſe. C'eſt à quoi un Habitant qui a de l'honneur & de la conſcience doit s'appliquer. A l'égard des mauvaiſes barriques, il n'y a qu'à n'en point recevoir qui ne ſoient bien conditionnées, & quand on ne peut pas faire autrement, on doit les faire rebattre par un Tonnelier, que les Habitans ont ordinairement chez eux, ſe faiſant enſuite payer par les Marchands ſix livres de Sucre par barrique, tant pour cela que pour les cloux, qu'on employe à faire tenir les cercles qu'on met autour des fonds: car ſi on conſidére le tems que l'on perd à changer les fonds, on verra qu'il y a plus de perte que de profit, & que c'eſt une pure léſine; mais

1696. c'est une étrange friponnerie, après en avoir changé les fonds, d'y mettre une trop grande quantité de terre grasse. Il s'est trouvé des gens qui ont poussé la chose si loin, que leurs barriques étant défoncées, on en a tiré plus de quarante livres de terre. On est obligé de mettre une couche de terre grasse sur les jointures, parce que sans cela le Sucre couleroit tout à-fait par les jointures; mais il faut que cette couche soit mise le plus légérement qu'il est possible. On doit aussi remplir les barriques entiérement, afin que le Sucre venant à baisser en laissant écouler son sirop, elles se trouvent encore pleines à deux ou trois pouces au dessous du jable, quand le Sucre s'est tout-à-fait purgé; & quand on veut les fermer ou enfoncer, il vaut mieux prendre du Sucre d'une barrique que l'on destine à remplir les autres, que de mettre de ces sortes de couvertures, dont le sirop ne pouvant pas pénétrer jusqu'au fond pour sortir par les trous des Cannes, est contraint de s'imbiber dans le reste du Sucre, sur lequel on l'a mis, en risque de le gâter. En faisant ainsi, le Sucre se trouve égal d'un bout à l'autre des barriques. On peut en laisser lever les douves, sans crainte d'au-

Comme on doit terrer & remplir les barriques.

cun affront, & l'on ſatisfait aux devoirs 1696. de ſa conſcience.

La barrique ordinaire de Sucre brut, faite & enfutaillée, comme je viens de dire, étant ſéche & bien purgée, doit peſer ſix à ſept cens livres, dont la tare étant diminuée à raiſon de dix pour cent, il reſte cinq cent quarante, ou ſix cent trente livres de Sucre net.

Poids ordinaires d'une barique de Sucre brut.

Il ſe commet encore une autre friponnerie dans le Sucre brut. C'eſt de jetter dans le rafraîchiſſoir, auſſi-tôt que la batterie eſt vuidée, un ou deux becs de corbin de gros ſirop qu'on a tiré des cîternes. Ce ſirop étant épais & froid, fait congeler le Sucre qui eſt dans le rafraîchiſſoir, & s'y incorpore, d'où étant tranſporté dans le canot, & dans la barrique, quand il eſt preſque congelé, il forme une maſſe dure & peſante, qui ſatisfait l'avarice du vendeur : mais qui ſe décuiſant bien-tôt, gâte le grain, où il a été incorporé, & cauſe un dommage conſidérable à celui qui a eu le malheur de l'acheter. L'odorat eſt le ſeul des cinq ſens de nature, avec lequel on peut s'appercevoir de cette fourberie : car ce mêlange n'empêche pas le Sucre d'être ſec & gréné, quoiqu'il ſoit un peu brun; mais il lui reſte une odeur

Friponnerie qui ſe peut faire dans le Sucre brut.

Moyen de la connoître.

1696. de ſirop brûlé, que les bons connoiſſeurs ſçavent diſtinguer ſans peine, & que la couleur brune de ce Sucre les empêche de confondre avec le Sucre purement de ſirop, qui ſouvent eſt auſſi ferme, auſſi grené, auſſi peſant, & auſſi jaune que le Suc tout pur des Cannes.

Comment on doit employer les gros ſirops.

Voici ce que peuvent faire ſans riſque ceux qui veulent profiter de leurs gros ſirops; après qu'ils ſont cuits, mis en forme, bien purgez & bien ſecs, on peut en jetter une forme dans la batterie un peu devant que le Sucre ſoit cuit; on y jette une pinte, ou davantage, d'eau de chaux & d'alun, & on ſaupoudre d'alun en poudre la batterie dans le moment qu'on la veut tirer. Il eſt certain que ce mêlange ne porte aucun préjudice à l'acheteur, & fait que le Sucrier profite autant qu'il ſe peut des ſirops, parce que le grain qui s'y trouve, s'incorpore avec celui qui ſort du Sucre de Cannes, & les parties qui ſont trop foibles pour ſe condenſer, & pour devenir en grain, retournent en ſirop, & tombent avec le ſirop du Sucre. J'ai fait pluſieurs épreuves de ce que je viens d'avancer, par leſquelles je me ſuis convaincu que le Sucre de Cannes, où j'avois fait mêler du Sucre de ſirop ſec & bien purgé, rendoit

1696.
rendoit la même quantité de Sucre étant rafiné, que celui où je n'en avois pas fait mettre; parce que dans cette hypothése il n'y a que le grain qui reste, lequel étant trop foible la premiere fois, s'étoit échapé, & s'étoit écoulé avant que d'avoir fait corps, & qui s'est assemblé & purifié dans une seconde cuisson, où on l'a aidé avec de l'eau de chaux, qui l'a dégagé des parties grasses & onctueuses, dans lesquelles il étoit embarrassé, & qui lui a donné lieu de s'unir, & de se ramasser en un corps.

En 1694. le Sucre brut ne valoit que quarante ou cinquante sols le cent en argent. On donnoit les billets de Sucre encore à meilleur marché. On le passoit en troc de marchandises sur le pied de soixante sols. Il demeura à ce prix jusqu'en 1696. dans lequel tems l'espérance d'une Paix prochaine obligea les Marchands à le rechercher, afin d'en charger leurs Vaisseaux dès qu'ils le pourroient faire sans crainte des Corsaires, & afin de donner du travail à leurs Rafineries de France, dont le nombre s'y étoit augmenté considérablement, & sur tout à Nantes: de sorte que vers la fin de la même année il vint jusqu'à quatre livres dix sols le

1696. cent. On le porta l'année suivante à cent sols, & on le vendit jusqu'à neuf francs dans le cours de l'année 1698.

La Paix de Risvick & l'augmentation du Commerce ne furent pas les seules causes de l'accroissement du prix du Sucre. Pour le comprendre il faut reprendre la chose de plus haut, & sçavoir que depuis la Guerre qui avoit commencé en 1688. le petit nombre de Vaisseaux qui venoient de France, rendoit les marchandises si cheres, qu'une cargaison médiocre suffisoit pour charger trois ou quatre Vaisseaux de Sucre brut. La quantité qui s'en faisoit sans pouvoir en trouver le débouchement, l'avoit réduit au vil prix, dont j'ai parlé, & les Vaisseaux ne voulant laisser que le moins qu'ils pouvoient de leurs effets aux Isles, ne vouloient presque pas se charger de cette marchandise; mais ils vouloient du Sucre rafiné, du Cacao, de l'Indigo, du Roucou, du Cotton, ou du Caret. Il n'y avoit pour lors à la Martinique que quatre ou cinq Rafineries, qui avoient un privilege pour rafiner les Sucres, & qui ne prenoient pas moins de sept livres de Sucre brut du meilleur qui se trouvât, & à leur choix, pour rendre quatre ou cinq mois après,

Profit exorbitant des

une livre de Sucre blanc. On peut juger 1696.
du grand profit de ces Rafineurs par ce Rafineurs.
que je viens de dire, & par l'expérience
que j'ai que deux livres & demie, ou
trois livres de Sucre brut suffisent pour
faire une livre de Sucre rafiné, sans compter les sirops, qui suffisoient pour payer
les Barques qui alloient charger les Sucres, & pour tous les autres frais que les
Rafineurs étoient obligez de faire : de
sorte que les Habitans travailloient toute l'année pour enrichir les Rafineurs,
& s'appauvrissoient de plus en plus. Cela fit enfin ouvrir les yeux à plusieurs
Habitans ; les uns arrachérent leurs
Cannes, planterent de l'Indigo ; d'autres se mirent à cultiver le Cacao & le
Roucou, & négligerent la fabrique du
Sucre brut : & d'autres plus sages, &
qui furent imitez peu à peu par un plus
grand nombre, se mirent à blanchir
leurs Sucres, comme quelques-uns
avoient vû qu'on le blanchissoit au Bresil, à Cayenne, & en quelques habitations de la Guadeloupe. On fit venir des
Ouvriers de ces lieux-là, on en appella
de France & de Hollande, de maniere
qu'au commencement de l'année 1695.
il y avoit déja plusieurs Habitans à la
Martinique qui blanchissoient leurs Su-

Origine des Sucres terrez.

1696. cres, & les Rafineurs commencerent à manquer de pratique.

Le premier qui s'appliqua à cette Manufacture, fut un nommé Martin, qu'on appelloit le fol, pour le distinguer d'un autre de même nom, qui quoiqu'il parût avoir plus de sagesse, n'avoit pas eû l'esprit de commencer un pareil établissement, qu'on peut dire avoir été la source des grands biens dont cette Isle s'est remplie.

Augmẽtation des droits d'entrée des Sucres.

Comme cette Manufacture étoit tout-à-fait opposée aux intérêts des Rafineurs de France, ils obtinrent un Arrêt du Conseil du Roi qui augmentoit les droits d'entrée du Sucre blanc venant des Isles, de sept livres par cent, tellement que le Sucre blanc qui étoit pilé dans les barriques, terré ou rafiné, se trouva chargé de quinze francs par cent de droits d'entrée, & celui qui étoit en pain, de vingt-deux livres dix sols : on espéroit que cette augmentation de droits ruineroit cette Manufacture naissante. Et pour encourager les Habitans à reprendre la fabrique du Sucre brut, & pour donner par ce moyen de l'occupation aux Rafineries, on diminua de vingt sols par cent les entrées du Sucre brut, qui ne paya plus que trois livres au lieu de

quatre qu'il payoit auparavant. Mais il 1696.
arriva tout le contraire de ce qu'on avoit projetté.

On regarda cet Arrêt comme une permiſſion générale que le Roi donnoit à tous ſes Sujets de faire du Sucre blanc. On ſe mit à en faire par tout. Les Vaiſſeaux de Bordeaux trouvant un profit conſidérable à apporter des pots & des formes, en apportérent en quantité. On éleva des Poteries dans tous les endroits, où l'on trouva de la terre qui y étoit propre, & ſans ſe mettre en peine qui payeroit les quinze francs d'entrée par cent, on fit une quantité prodigieuſe de ce Sucre. Les Portugais nous aidérent encore à faire valoir cette Manufacture, parce qu'ayant trouvé des mines d'or, & des rivieres qui en charient dans leur ſable, ils occupérent une partie de leurs Négres à ce travail, & négligerent beaucoup leur Sucre ; ce qui fit que beaucoup de lieux d'Europe qui ſe ſervoient du leur, eurent recours au nôtre, qui trouva par ce moyen un débouchement conſidérable tant du côté du Nord, que dans toute la Méditerranée, d'autant plus que les Provençaux voyans les grands profits qu'avoient faits les ſieurs Maurellet Négocians de Marſeille dans

1696. leur Commerce aux Isles, commencerent d'y envoyer leurs Vaisseaux chargez de marchandises de leur païs, qu'ils vendirent avantageusement, & firent des profits considérables sur les Sucres blancs, sur le Cacao, sur l'Indigo, & autres marchandises, dont ils se chargerent, qu'ils étoient assûrez de bien vendre dans toute la Méditerranée, & dans les Echelles du Levant, où les Turcs, qui s'accoûtumoient à prendre leur Caffé avec le Sucre, en faisoient une grande consommation.

C'est ainsi que s'est établie la Manufacture du Sucre blanc, & que le Sucre brut, dont on faisoit par conséquent une assez petite quantité, est monté à un prix très-haut; ce qui rapportoit un profit si considérable aux Habitans, que si la Paix de Risvick eût duré encore quelques années, les Isles seroient devenuës un second Perou. On doit être persuadé de cette verité, quand on sçaura qu'en 1700. 1701. & au commencement de 1702. les Sucres blancs terrez ou rafinez ont été vendus quarante-deux livres le cent, & même jusqu'à quarante-quatre livres: les Sucres bruts depuis douze jusqu'à quatorze livres, & les Sucres passez jusqu'à dix-huit livres.

Nous verrons ce que c'est que le Sucre passé, & ce qui en a fait naître la fabrique, après que j'aurai dit ce qui regarde le Sucre terré. 1696.

## *DU SUCRE TERRE'.*

On appelle Sucre terré celui qui se blanchit au sortir des chaudieres sans être fondu une seconde fois, ni clarifié avec des œufs, comme est celui qu'on appelle Sucre rafiné.

Si la propreté est nécessaire à toute sorte de Sucre, on doit dire que c'est comme l'ame de celui-ci; & si l'on doit employer de bonnes Cannes, quand on veut faire de bon Sucre brut, pour réussir à celui-ci, il faut qu'elles soient dans toute leur perfection.

Lorsque le jus est dans la grande, on y met des cendres à l'ordinaire, mais peu ou point de chaux, parce que, comme j'ai déja remarqué, la chaux rougit le Sucre. Après qu'il a été écumé dans la grande avec tout le soin possible, on le coule dans le blanchet en le passant dans la propre. Il faut que les blanchets soient bons, & qu'en mettant le vezou dans la caisse, on n'en laisse point tomber sur le glacis, ni sur l'euvage, parce

Conduite qu'il faut garder dans la fabrique de ce Sucre.

1696. qu'il tomberoit dans la propre sans avoir passé par le blanchet. Si la chaudiere est grande, ou si le vezou est beaucoup chargé, il engraisse beaucoup le blanchet, & ne le traverse que difficilement; en ce cas il vaut mieux changer de blanchet, quand le vezou est à demi passé, & en mettre un autre bien lavé & bien séché; sur quoi il faut observer de ne pas souffrir qu'on les étende sous l'appenti des fourneaux, ou devant leurs bouches pour les sécher après qu'on les a lavez, car quoiqu'ils soient éloignez du feu, il ne laisse pas d'agir assez fortement sur eux, sur tout lorsqu'ils sont usez, & d'en brûler les poils & la laine, qui sont cependant ce qu'il y a de plus nécessaire pour arrêter les ordures du Sucre. Il vaut mieux en avoir un plus grand nombre, afin qu'ils puissent sécher à loisir au Soleil, à l'air & au vent. Je me suis servi d'un expédient qui m'a toujours bien réüssi, sur tout dans nos Sucreries, où il y avoit six chaudieres : c'étoit de passer deux fois le vezou; premierement de la grande dans la propre avec une grosse toile de Vitré assez serrée, qui retenoit le plus gros de la graisse & des autres immondices, dont le Sucre est toûjours

Précaution qu'il faut prendre pour les blanchets.

 1696.

chargé ; & quand le vezou étoit bien écumé dans la propre, on le paſſoit dans la leſſive par le blanchet de drap, où il paſſoit plus aiſément, & ſe trouvoit beaucoup mieux purifié. C'eſt dans cette chaudiere qu'on jette la leſſive, dont j'ai donné ci-devant la compoſition, excepté qu'on n'y met point d'antimoine, parce qu'il griſe ou noircit le grain du Sucre. Après qu'il a été bien leſſivé, & bien écumé, on le paſſe dans le flambeau, & de-là dans le ſirop, où l'on acheve de le purifier, & où il demeure juſqu'à ce que la batterie ſoit vuide. Pour lors on la charge du tiers ou environ de ce qui eſt dans le ſirop, afin qu'étant en plus petite quantité, on puiſſe plus facilement achever de le purifier, & de le cuire plus promptement : car dans ce travail on ne peut trop pouſſer la cuiſſon du Sucre, ſur tout après qu'il a été paſſé & leſſivé. A meſure que ce qui eſt dans la batterie, approche de ſa cuiſſon, on la charge de ce qui eſt dans le ſirop, deux ou trois cueillerées à la fois, juſqu'à ce qu'il n'y en reſte plus qu'environ le quart de tout ce qui y étoit au commencement : alors on acheve de tout paſſer dans la batterie. On remplit enſuite le ſirop de ce qui eſt

1696. dans le flambeau, & celui-ci de ce qui est dans la propre, & ainsi de suite, jusqu'au canot qui reçoit le vezou, à mesure qu'il tombe du moulin.

Un peu avant que la batterie soit en état d'être tirée, le Rafineur envoye chercher le nombre de formes qu'il juge pouvoir remplir de ce qui en sortira. J'ai déja dit que quand elles sont neuves, on doit les faire tremper pendant quelques jours dans les canots de la Vinaigrerie pour les imbiber. Il suffit qu'elles l'ayent été une fois; mais on est obligé de les mettre tremper dans l'eau douce pendant quinze ou vingt heures chaque fois que l'on veut s'en servir. On a ordinairement un grand baquet pour cet usage, ou quand on a la commodité d'un moulin à eau, ou d'une riviere, on s'en sert pour les y bien laver & nettoyer avant que de les apporter à la Sucrerie. Le Rafineur doit avoir soin de les examiner, non-seulement sur la propreté qui doit y être, mais encore pour remarquer s'il n'y manque point de cercle, & s'il n'y a point quelque nouvelle fente ou fêlûre, que le Sucre chaud qu'on doit y mettre ne manqueroit pas d'augmenter, en la faisant crever aux dépens du Sucre qui couleroit à terre, & souvent

Précaution qu'il faut avoir pour les formes.

le long des jambes de celui qui le ver- 1696.
ſeroit dans les formes, ou qui le feroit mouvoir, leſquelles en ſeroient terriblement brûlées.

Les formes étant en bon état, on les tappe, c'eſt-à-dire, on bouche l'ouverture qu'elles ont à la tête, avec un morceau de linge, ou d'étofe, dont on forme un petit cône, dont on fait entrer la pointe dans le trou, & on applatit le reſte à l'entour de la tête. On tient toûjours les tappes dans un pot, ou une baile, où elles trempent dans de l'eau nette. Après que les formes ſont tappées, on les plante contre le mur, ou contre un petit baluſtre, qu'on éleve à côté du chemin qui eſt devant les chaudieres. Le bout qu'on a bouché ſe met à terre, & on les arrange de maniere, que les bords de l'ouverture ſoient bien de niveau, & on les ſoûtient dans cette ſituation par d'autres formes que l'on poſe ſur leur fond pour les bien appuyer.

Maniere de remplir les formes.

Quand la batterie eſt tirée, & qu'on a remué avec la cueillier ou la pagalle, le Sucre qui eſt dans le rafraîchiſſoir, on charge le bec de corbin avec la cueillier; celui qui le porte & qui doit remplir les formes qui ſont plantées, par-

1696. tage dans toutes ce qu'il a de Sucre dans son bec de corbin : de sorte que si la batterie rend suffisamment du Sucre pour en emplir quatre formes, il met à peu près le quart du bec de corbin dans chacune, remarquant celle où il a commencé à mettre du Sucre, & celle où il a fini d'en mettre. Le bec de corbin qui suit, se partage de la même maniere, commençant à mettre dans celle où l'on avoit fini de verser la premiere fois, & finissant par celle où l'on avoit commencé, & ainsi successivement jusqu'à ce qu'elles soient toutes remplies. S'il reste quelque peu de Sucre dans le rafraichissoir, on le jette dans la batterie ou dans le sirop.

Au bout d'un quart d'heure, ou environ, selon la bonté du Sucre, il se forme une croute sur la superficie des formes : quand le Rafineur la juge assez épaisse, il la rompt avec son couteau à Sucre, & remuë, ou pour parler en termes de Rafineur, il mouve tout le Sucre, il commence par le couper selon toute la hauteur de la forme, enfonçant le couteau jusqu'au fond, & le retirant plusieurs fois, il passe ensuite le plat du couteau tout autour des bords en dedans, pour en détacher le Sucre, & afin

Maniere de mouver le Sucre dans les formes.

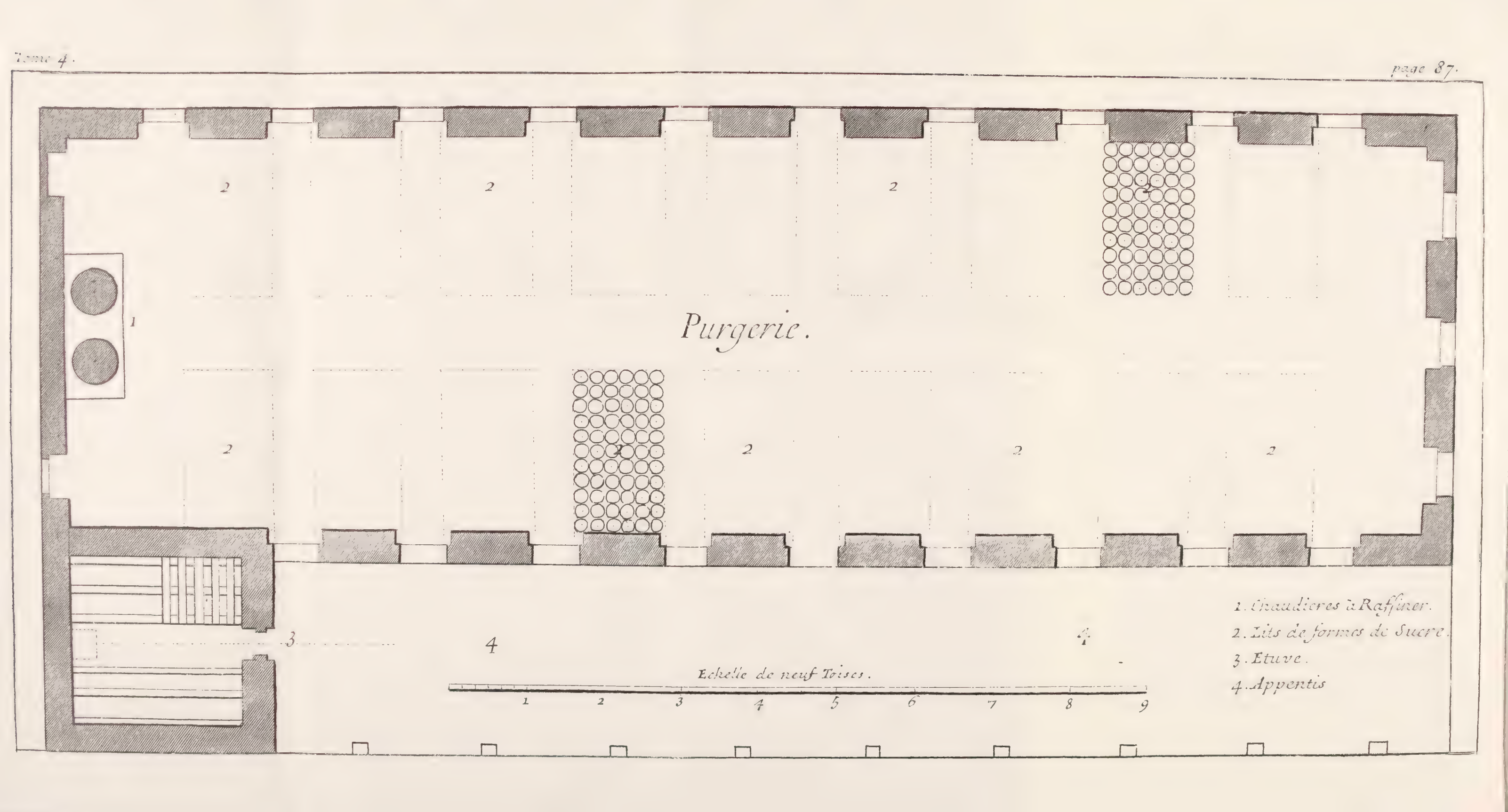
qu'il n'y ait pas un ſeul point dans toute 1696.
la ſuperficie concave de la forme, où le Sucre ſoit attaché, il recommence trois ou quatre fois ce manége, & donne encore quelques coups dans le milieu, & après avoir paſſé ſon couteau ſur le bord de la forme pour en faire tomber le Sucre qui y étoit attaché, il le laiſſe deſſus pour marquer que la forme n'a été mouvée qu'une fois.

Environ demie heure après on recommence le même manége, obſervant ſur toutes choſes de bien détacher le Sucre du dedans de la forme, parce que le Sucre qui n'eſt pas bien mouvé, s'attache à la forme, & on a de la peine de l'en détacher, ou bien il y contracte une tache de la couleur de la terre dont la forme eſt faite. Quand les formes ont été mouvées deux fois, on ôte le couteau d'auprès d'elles, & on le remet auprès de la batterie, de crainte que le trouvant encore ſur les formes on ne les mouvât une troiſiéme fois, ce qui préjudicieroit au Sucre, qui ayant déja pris corps ſe trouveroit comme briſé par ce troiſiéme mouvement. Ces deux mouvemens ſont abſolument néceſſaires, non-ſeulement pour aider au grain à ſe former, & à ſe répandre également

1696. par tout ; mais encore pour déterminer la graiſſe du Sucre à monter à la ſuperficie, à s'y raſſembler, & à s'y congeler, parce qu'elle eſt plus facile à ôter de cette maniere, que ſi elle étoit répanduë par toute la forme qu'elle empêcheroit de blanchir.

Comment on débouche & perce les formes.

Les formes demeurent en cet état douze ou quinze heures, après quoi on les léve du lieu où elles avoient été poſées. Celui qui léve la forme, la prend entre ſes bras, la léve, & l'appuye contre ſon eſtomach, le Rafineur ou un autre étant un genou en terre, ôte la tappe qu'il remet dans l'eau pour s'en ſervir une autre fois, puis il enfonce dans le trou de la forme le poinçon de bois ou de fer, en frappant deſſus avec un maillet ou chaſſoir, juſqu'à ce qu'il l'ait fait entrer de la longueur de ſept ou huit pouces, puis il le retire, le trempe & le nettoye dans un vaiſſeau plein d eau qu'il a à ſon côté, pour en ôter le Sucre qui s'y trouve attaché : puis il le remet dans le même trou, & s'il juge à propos il l'enfonce davantage avec le chaſſoir, ſinon il l'y remet, & l'en ôte deux ou trois fois, en le lavant chaque fois, afin d'humecter les environs du trou qu'il a fait dans le Sucre contenu dans la forme, pour


Purgerie.
1
2
2
2
2
2
2
2
2
2
2
3
4
4
Echelle de neuf Toises.
1 2 3 4 5 6 7 8 9
1. Chaudieres à Raffiner.
2. Lits de formes de Sucre.
3. Etuve.
4. Appentis

déterminer le ſirop à s'écouler par cet endroit. 1696.

Quand cela eſt achevé, celui qui tient la forme, la porte ſur le plancher des cîternes, où un autre a préparé un pot pour la recevoir, & aide le premier à l'y poſer le plus droit qu'il eſt poſſible. Les formes demeurent en cet état juſqu'au Samedi au ſoir, ou au Dimanche matin, tems deſtiné pour les porter toutes à la Purgerie. Ce lieu doit être ſéparé de la Sucrerie autant qu'il ſe peut, parce que la fumée & les exhalaiſons graſſes des chaudieres ſe répandant de tous côtez, ne peuvent pas manquer de s'attacher au Sucre qui ſeroit dans une Purgerie attachée, ou trop près de la Sucrerie, & le gâteroient infailliblement.

Purgeries leur conſtruction & leur uſage.

On fait ordinairement les Purgeries beaucoup plus longues qu'elles ne devroient être à proportion de leur largeur. Celle que j'avois fait faire au Fond de S. Jacques, avoit cent vingt pieds de long & vingt-huit pieds de large; elle pouvoit contenir dix ſept à dix-huit cens formes. Lorſqu'on fait un étage au-deſſus, il faut avoir ſoin que les planches qui en compoſent le plancher ſoient bien jointes, & même que les

1696. joints soient calfatez & brayez, afin que si quelque pot venoit à se renverser, ou à se casser, le sirop qui seroit répandu, ne gatât point le Sucre qui seroit dans l'étage de dessous.

On doit percer les Purgeries d'un nombre d'ouvertures suffisant, ou de fenêtres, pour qu'il y ait beaucoup de jour, & ces fenêtres doivent se fermer avec des contrevents, afin qu'il y ait le moins d'air qu'il est possible, sur tout quand le Sucre est sous la terre, parce que l'air & le vent dessecheroient trop tôt la terre, & consumeroient l'eau qu'elle doit laisser filtrer peu à peu dans le Sucre, d'où sortant par le trou de la forme, elle emporte avec elle le reste du sirop. Il est bon qu'il y ait une ou deux chaudieres montées à l'un des bouts de la Purgerie, pour y cuire les sirops fins, & pour les rafiner, sans avoir la peine de transporter les sirops ou les Sucres qu'on veut rafiner à la Sucrerie. Lorsqu'on le peut, il est bon de pratiquer un appenti à l'un de ses côtez, pour y mettre les canots ou bacs, où l'on fait tremper la terre, dont on couvre le Sucre, ceux dont on se sert pour le piler au sortir de l'étuve, & les balances pour le peser. L'étuve, autant qu'on le peut, doit

être au bout de ces appentis, afin qu'on y puiſſe aller à couvert, quand on y porte le Sucre au ſortir de la Purgerie, & quand on l'en retire pour le piler. 1696.

Lorſqu'on a rempli un aſſez grand nombre de formes pour faire une étuvée, c'eſt-à-dire, pour en remplir l'étuve, qui contient ordinairement cinq à ſix cent formes, on loche, c'eſt-à-dire, on viſite le Sucre qui eſt dans toutes les formes. Pour cela on étend par terre un vieux blanchet, ſur lequel on renverſe les formes ſur leur fond, quand le Sucre y eſt adhérent, ou parce que la forme n'avoit pas été bien lavée ou humectée, lorſqu'on l'y a mis, ou parce qu'en le mouvant à la Sucrerie on ne l'avoit pas bien détaché du tour de la forme, ou pour quelque autre raiſon qui fait qu'il ne quitte pas la forme de lui-même, ce qui eſt abſolument néceſſaire pour en connoître la qualité, & pour lui donner la terre; en ce cas on léve un peu la forme, & on frape de ſon bord contre la terre, afin que ce mouvement en faſſe deſcendre le Sucre. Quand on ſent qu'il eſt loché, on prend la tête de la forme de la main gauche, & la faiſant un peu pencher on paſſe les doigts de la main droite ſous le bord, & la levant en l'air

Maniere de locher le Sucre,

1696. on fait avec un doigt une marque au Sucre, afin que le Rafineur après en avoir vû la qualité puisse remettre la forme au même endroit & dans la même situation qu'elle étoit auparavant. Après que le Sucre est loché, & que selon sa qualité le Rafineur a déterminé de le terrer, ou de le refondre, s'il est mal fait, on plante les formes, c'est-à-dire, on les met bien droites chacune sur son pot, dont on aura auparavant ôté tout le sirop qui s'y étoit trouvé, & qu'on aura reporté à la Sucrerie pour l'y faire cuire avec les autres gros sirops de la semaine.

Comment on connoît que le Sucre blanchira, ou non.

On connoît que le Sucre est bon & qu'il blanchira bien. quand on voit qu'il est bien uni tout le long de la forme d'une belle couleur de perle, & même plus claire; que la tête, où le sirop s'est retiré, est bonne, un peu séche & brillante. Au lieu que quand il a des marques rougeâtres ou noires, en tirant sur le jaune, & que la tête est jaune & onctueuse, c'est une marque assûrée que le Sucre est gras & mal façonné, & qu'il ne blanchira point. Le plus sûr en ce cas est de le jetter dans la grande pour l'y refondre.

Lorsque la Purgerie est assez large, on

1696.

laiſſe un chemin dans le milieu de toute ſa longueur, afin de partager les lits des formes, dont les premieres plantées s'appuyent contre le mur. On obſerve de les planter bien de niveau, afin que la terre détrempée dont on les doit couvrir, travaille à plomb & également par tout. On en fait d'ordinaire ſix rangs qui ſe touchent les uns les autres; c'eſt ce qu'on appelle un lit de formes; on laiſſe entre chaque lit un ſentier de la largeur du diamétre d'une forme, qui ſert à pouvoir paſſer entre les lits, pour travailler au Sucre. La raiſon pour laquelle la largeur des lits n'excéde pas le nombre de ſix formes, eſt afin de pouvoir toucher avec la main & travailler le Sucre, qui eſt dans la troiſiéme, ce qu'on ne pourroit pas faire, s'il y en avoit davantage: car chaque forme ayant environ quatorze pouces de diamétre, il s'enſuit que trois formes rangées font une largeur de trois pieds & demi, qui eſt toute la diſtance, où la main d'un homme peut atteindre pour travailler librement. Il eſt vrai qu'il ſeroit encore plus facile de faire ce travail, ſi les lits n'étoient compoſez que de quatre rangs de formes; mais comme il faudroit un plus grand nombre de

Maniere des planter les formes.

1696. sentiers, cela emporteroit trop de terrain. La planche ci-jointe fait voir la disposition des formes dans une Purgerie.

Les formes étant plantées ou posées, on fait leur fond, c'est-à-dire, après avoir enlevé ce qu'on appelle la fontaine de la forme, on la remplit de Sucre en grain jusqu'à un pouce près du bord, réservant ce vuide pour contenir la terre qu'on doit mettre par-dessus.

Ce que c'est que les fontaines des formes.

Pour entendre ce que c'est que les fontaines des formes, il faut se souvenir que le Sucre chaud étant mis dans chaque forme, fait une croûte, & qu'après que cette croûte a été rompuë les deux fois qu'on l'a mouvée, il s'en fait une troisiéme qui est raboteuse & inégale, parce qu'elle est composée des piéces brisées des deux précédentes. Au-dessous de cette croûte il se fait un vuide de l'épaisseur d'environ un pouce, & quelquefois davantage, & sous ce vuide il se forme une autre croûte brune & presque noire, de l'épaisseur d'un pouce au milieu, qui va en diminuant vers les bords. Cette croûte est composée de la graisse du Sucre, qui étant plus légére que le grain, vient au-dessus, s'y assemble & se congele, sans quasi s'attacher

au Sucre qui eſt au-deſſous d'elle, dont 1696.
par conſéquent il eſt fort aiſé de la ſéparer. On ôte d'abord la premiere croûte qui eſt ſéche, de couleur d'ambre, & qui a le goût de Sucre d'orge; on la met à part pour la rafiner; c'eſt ce qu'on appelle la premiere fontaine, ou la fontaine ſéche. Mais pour la ſeconde, qui ſe nomme fontaine graſſe, on la coupe par morceaux avec une petite tille de fer de quatre à cinq pouces de long ſur deux à trois pouces de large, dont le manche de bois n'a pas plus de cinq pouces de long. On la coupe, dis-je, par morceaux pour la lever plus facilement, & on la met auſſi à part, ou pour la repaſſer dans le Sucre brut, quand elle eſt bien ſéche, ou pour la rejetter dans la grande, afin de profiter du Sucre qui s'y trouve encore mêlé avec la graiſſe. On foüille enſuite avec la petite tille, un pouce ou deux ſous le lieu qu'occupoit la fontaine graſſe, parce qu'il s'en trouve quelquefois une ſeconde, qu'il eſt abſolument néceſſaire d'ôter, à cauſe qu'elle empêcheroit le paſſage de l'eau qui filtre au travers de la terre. Pendant qu'on foüille les fontaines, on rape avec un couteau à deux mains quelque forme du même Sucre,

Maniere de faire les fonds des formes.

1696. que l'on réduit en grain, & dont on se sert pour remplir le vuide qu'on a fait au fond de la forme, en enlevant les deux fontaines. On remplit donc ce vuide jusqu'à un doigt près du bord, & on le rend ferme & bien uni en l'étendant, & en frappant dessus avec une truelle ronde de fer ou de cuivre. de trois à quatre pouces de diamétre, afin que la terre dont on couvre cette surface, la trouvant ferme, unie & de niveau, travaille également par tout, sans faire de trou; ce qui ne manqueroit pas d'arriver dans les lieux où la superficie ne seroit pas également forte & unie. C'est là ce qui s'appelle faire les fonds, à quoi un Rafineur ne peut apporter trop de soin.

On laisse les formes exposées à l'air durant trois ou quatre jours, avant que de les couvrir de terre, afin que leur superficie se séche & s'affermisse un peu. On employe d'ordinaire sept ou huit formes de Sucre, & quelquefois jusqu'à dix, pour faire les fonds de cent formes.

Huit ou dix jours avant qu'on ait besoin de la terre pour couvrir le Sucre, il faut la mettre tremper. La meilleure dont on se puisse servir pour cet usage,

vient de Roüen ; elle est presque blanche, fine, déliée, douce, sans mêlange de pierre, ni de sable ; elle est assez grasse pour se tenir en pelottes un peu plus grosses que des balles de jeu de Paume. C'est ainsi qu'on la porte aux Isles, où je l'ai vû vendre vingt-cinq & trente écus la barrique. Il est vrai que c'étoit dans un tems de Guerre, où les risques étoient grands, le fret fort cher, & les assûrances considérables. Dans un tems de Paix on la peut avoir pour dix écus. C'est un prix raisonnable, pourvû qu'elle soit véritable : car quelques Marchands établis à Nantes, selon leur bonne & loüable coûtume, n'ont pas manqué de falsifier cette marchandise, & d'apporter une certaine terre mêlée de craye, qu'ils faisoient passer pour terre de Roüen. Il est difficile de connoître cette tromperie que dans l'usage ; mais comme la nécessité est la mere de l'invention, voici les moyens que je trouvai pour arriver à cette connoissance, sans attendre que cette terre eût travaillé, & que par conséquent il ne fût plus tems de la rendre au Marchand. Je pris un morceau de terre de Nantes, & un de terre de Roüen, que je pesai exactement ; je les mis tremper dans l'eau

1696.

Terres propres à blanchir le Sucre.

Moyen pour connoître la véritable terre de Roüen.

1696. dans deux differens vaisseaux, après qu'ils furent bien delayez & reposez, je versai l'eau par inclination avec toute la précaution possible. Je les laissai sécher, & je remarquai deux choses dans la terre de Nantes, que je ne trouvai point dans celle de Roüen : la premiere, qu'elle n'étoit plus si blanche, parce que la craye qui y étoit mêlée, s'étoit dissoute & dissipée dans l'eau, & la terre étoit retournée à sa couleur naturelle. La seconde, qu'elle étoit beaucoup plus légere que quand je l'avois mis tremper. C'est ce que je ne trouvai point dans la terre de Roüen, qui avoit conservé entierement sa couleur & son poids presque tout entier.

On ne laisse pas cependant de se servir de cette terre de Nantes, & d'une autre à peu près semblable qu'on apporte de Bordeaux, quoiqu'elles ne soient pas si bonnes que celle de Roüen, & qu'elles durent beaucoup moins. Au reste, toute la bonté de la terre de Roüen, & des autres, dont on peut se servir pour couvrir le Sucre, consiste en trois choses. La premiere, de ne pas teindre l'eau qu'elles renferment; la seconde, de la laisser filtrer d'une maniere douce & insensible; & la troisiéme, de ne pas s'imbiber

En quoi consiste la bonté des terres dont on couvre le Sucre.

ber de la graisse du Sucre, qui ne manque jamais de s'y attacher, mais de la laisser dissiper à l'air, où l'on a soin de l'exposer après qu'on l'a levée de dessus le Sucre. 1696.

On voit assez que les terres colorées & qui colorent les liqueurs dans lesquelles on les détrempe, ne sont pas propres à cet usage, parce que l'eau qui en sortiroit, passant au travers des pores du Sucre, lui imprimeroit la couleur dont elle seroit chargée.

On voit aussi que les terres grasses & fortes qui ne rendent point l'eau, ou qui la repoussent vers leur superficie, où l'air & la chaleur la dissipent & la font évaporer, n'y sont pas plus propres, non plus que celles qui étant sablonneuses laissent tomber en un moment toute l'eau dont on les a imbibées, qui passe au travers de leurs pores, comme dans un crible, sans s'y arrêter : & enfin que les terres maigres qui s'imbibent facilement de graisse & qui l'incorporent dans leurs pores, ne sont pas les meilleures dont on puisse se servir, par la raison qu'elles durent peu, & que c'est une dépense qu'il faut recommencer trop souvent, quand d'ailleurs elles auroient les deux premieres qualitez que j'ai re-

1696. marquées dans la terre de Roüen.

Terre de la Guadeloupe.

Nous avons dans notre Habitation de la Guadeloupe une terre grise, qui ne colore point l'eau, qui la laisse filtrer à loisir, & qui par conséquent est très-bonne pour le Sucre, & nous épargne la dépense d'en acheter de celle de Roüen; mais elle s'engraisse facilement, & il est difficile de s'en servir plus de trois fois. Nous nous en consolons facilement, parce que nous en pouvons prendre tant que nous voulons, sans qu'il nous en coûte autre chose que la peine de la faire foüiller. Nous nous en servons avec succès, & en laissons prendre à tous ceux qui en ont besoin.

Préparation de la terre.

La terre dont on doit couvrir le Sucre, doit avoir trempé huit ou dix jours avant que d'y être employée. Il faut choisir pour cela de l'eau douce, la plus claire & la plus nette. On se sert d'un bac, ou d'une cuve de maçonnerie, de neuf à dix pieds de long sur trois pieds ou environ de large. Quand on n'a pas cette commodité, ou qu'on ne veut pas faire cette dépense, on se sert d'un canot de bois. De quelque vaisseau qu'on se serve, de bois, ou de maçonnerie, il doit être à couvert sous un toit, parce que

si le Soleil donne sur la terre pendant 1696.
qu'elle est à tremper il échauffe l'eau, fait fermenter la terre & la fait aigrir, ce qui la rend inutile à l'usage auquel on la doit employer.

La terre étant dans le canot, & n'en remplissant au plus que la moitié, on acheve de l'emplir d'eau. Au bout de vingt-quatre heures on en tire, & on jette l'eau qui surnage, & on met en piéces les morceaux de terre pour les aider à se dissoudre, après quoi on remplit le bac de nouvelle eau, que l'on change toutes les vingt quatre heures, remuant & délayant bien la terre chaque fois, jusqu'à ce qu'on voye que l'eau qui est sur la terre demeure nette & claire, & ne soit plus verdâtre comme elle étoit au commencement qu'on a mis détremper la terre.

Lorsque les fonds des formes sont en état de recevoir la terre, on ôte avec un coüi, qui est un morceau de calebasse, la plus grande partie de l'eau qui surnage, n'y en laissant dessus que trois ou quatre doigts. On remuë bien tout ce qui reste dans le bac avec la pagalle, & on le passe dans un petit canot qu'on met auprès du bac au travers d'une passoire, c'est-à-dire, d'une grande chau-

1696. diere de cuivre percée de trous d'une ligne ou environ de diamétre. La raison qui oblige de passer ainsi la terre trempée, est pour en séparer les parties qui ne se trouveroient pas bien dissoutes; & pour en ôter les pierres & les ordures qui pourroient s'y rencontrer, à mesure qu'on la passe, on la porte dans des bailles à la Purgerie. Le Rafineur tient à la main une petite cueillier de cuivre, contenant environ une pinte de Paris, qui est entourée d'un petit cercle de fer plat, qui se termine en doüille, pour soûtenir un manche de bois de trois à quatre pieds de long. Il puise avec sa cueillier dans les bailles, & remplit les formes jusqu'au bord. La consistence que doit avoir la terre est telle, que faisant une trace dessus de la profondeur d'un demi doigt, cette trace ne doit se remplir que peu à peu, & à peu près comme la boüillie qui est prête à être cuite. Sa bonté intrinseque, & sa bonne préparation se reconnoissent, lors qu'étant mise sur les fonds elle ne bout point, & ne fait aucune bouteille, & qu'en y approchant le nez on ne sent aucune odeur. Car lorsque l'un de ces cas arrive, c'est une marque certaine que la terre est échauffée, qu'elle est ai-

Maniere de terrer le Sucre.

Ce qu'il faut observer aprês qu'elle a reçû la terre.

grie, & il y a du danger qu'elle ne gâte 1696.
le Sucre, ou du moins qu'elle ne le travaille pas. Dès que la terre eſt ſur le Sucre, on ferme toutes les fenêtres de la Purgerie, afin que l'air ou la chaleur ne deſſéche pas la terre, & on veille ſoigneuſement pendant trois ou quatre heures, pour remédier aux accidens qui peuvent arriver au Sucre, lorſque la terre y vient d'être miſe. Car ſi les fonds ſont mal faits, c'eſt-à-dire, s'ils ne ſont pas bien droits, ou s'ils ne ſont pas également fermes par tout, toute l'eau qui eſt dans la terre, trouvant de la pente, coule de ce côté-là & pénétre le Sucre, & le creuſeroit d'un bout à l'autre, ſi on n'y remédioit. Dès qu'on s'apperçoit que la terre travaille en un endroit plus que dans un autre, ce qui ſe connoît par une petite concavité qui ſe forme ſur la ſuperficie de la terre; on prend du ſable fin & bien ſec, qu'on tient tout prêt pour cet effet, & on le répand dans ce creux & tout autour; il imbibe auſſi-tôt & abſorbe l'eau qui prenoit ſon cours par cet endroit. Quand la terre a travaillé trois ou quatre heures, il n'y a plus aucun accident à craindre.

On laiſſe cette premiere couche de ter-

1696. re ſur le Sucre, juſqu'à ce qu'ayant diſtilé toute l'eau qu'elle contenoit, elle ſe ſoit tout-à-fait ſéchée, ſelon que le tems eſt ſec ou humide, la terre en employe plus ou moins à ſe ſécher : il lui faut d'ordinaire neuf ou dix jours. Lorſqu'on voit qu'elle eſt ſéche, on la léve & on étend à l'air le côté qui a touché le Sucre en haut, afin que l'air diſſipe la graiſſe qui s'y étoit attachée, mais on ſe garde bien de l'expoſer au Soleil, ni de la remettre tremper, avant qu'elle ſoit tout-à-fait ſéche, parce que le Soleil feroit imbiber la graiſſe dans la terre, ou ſi on la mettoit dans l'eau, elle fermenteroit & ſe pourriroit. Lorſqu'on veut ſe ſervir de la terre des Iſles plus de deux fois, il faut enlever avec un couteau toute la graiſſe, & couper toute l'épaiſſeur de la terre, qui en a été pénétrée, & faire ſécher le reſte pour s'en ſervir une autre fois.

Comment on léve & nettoye la terre.

A meſure qu'on ôte la terre de deſſus le Sucre, on en nettoye la ſuperficie avec des broſſes à longs poils ; elles ſont rondes de quatre pouces de diamétre ; les ſoyes en ont autant de longueur, & la poignée qui eſt perpendiculaire au manche, a cinq à ſix pouces. On ſe ſert de ces broſſes pour ôter une eſpéce de pouſ-

ſiere brune & graſſe qui eſt ſur la ſurfa- 1696.
ce du Sucre, à peu près comme quand la neige a demeuré quelque tems ſur la terre, & que les ordures qui ſont en l'air, ont un peu terni ſa blancheur, qu'on ne laiſſe pas de voir au travers de cette pouſſiere ſubtile.

Travail des formes après la premiere terre.

Quand on a nettoyé le deſſus de la forme, on voit quelle ſera la blancheur du Sucre qu'elle contient. C'eſt une erreur de croire qu'une ſeconde terre, ou une troiſiéme augmentera le dégré de ſa blancheur. Ce que fait la ſeconde terre qu'on y met, eſt de blanchir la tête de la forme, parce que la premiere n'ayant pas pouſſé le ſirop juſqu'au bout, la ſeconde acheve de le précipiter tout-à fait; mais elle n'augmente jamais le degré de ſa blancheur.

Les fonds étant bien nettoyez, on les foüille avec la petite tille environ à un pouce de profondeur, on les dreſſe de nouveau, on les applanit, & on les affermit avec la truelle; & au bout de deux ou trois heures on y met une ſeconde terre paſſée comme la premiere, en même quantité, avec le même ſoin & avec les mêmes précautions. On ferme enſuite les fenêtres de la Purgerie, & on laiſſe travailler cette ſeconde terre, au-

1696. tant que la premiere, ſans la lever que quand elle eſt ſéche entierement.

Ce que c'eſt que plumoter le Sucre abus de ce travail.

Il y a des Rafineurs qui rafraîchiſſent cette ſeconde terre, après l'avoir un peu paîtrie, ſans l'ôter de deſſus le Sucre, en verſant deſſus une ou deux cueillerées de terre claire. Ils appellent cela plumoter : ils prétendent par-là blanchir la tête de la forme autant que le fond. C'eſt une mauvaiſe manœuvre, & une perte conſidérable pour le Maître. Car quand il arriveroit que la tête de la forme deviendroit auſſi blanche que le fond à force de plumoter, cela ne ſe peut faire par la diminution de la hauteur de la forme ; de ſorte que ſi cette tête qu'on prétend blanchir a cinq ou ſix pouces de haut, & quatre ou cinq pouces de diamétre dans ſa plus grande largeur, elle ne pourra jamais peſer deux livres, qui ne ſont pas à comparer à ſix ou ſept livres de Sucre, dont la forme diminuera par l'endroit qu'elle a plus large, & cela uniquement pour contenter la vanité d'un Rafineur, qui veut dire partout que le Sucre qu'il fait n'a point de tête ; pendant qu'il n'en eſt venu à bout qu'aux dépens de ſix ou ſept livres de Sucre, qu'il a fait perdre à ſon Maître ſur chaque forme qu'il a plumotée. C'eſt pour-

quoi un Habitant un peu entendu dans 1696.
ſes affaires, ne doit jamais ſouffrir ces plumotages. Si le Sucre eſt bien fait, & ſi la matiere en eſt bonne, deux terres ſuffiſent pour blanchir la forme d'un bout à l'autre. Si au contraire le Sucre n'eſt pas bien fait, ou s'il péche dans ſa matiere, tous les plumotages du monde ne feront autre choſe que diminuer ſa quantité, & s'il arrive juſqu'au point de ſe blanchir, la tête ne le ſera jamais qu'aux dépens du fond.

Lorſque le Sucre n'eſt pas de qualité à pouvoir blanchir d'un bout à l'autre, il vaut mieux couper cinq ou ſix pouces de tête avant que de le mettre à l'étuve, que de s'expoſer à le vouloir blanchir en perdant ſept ou huit livres du fond. Et puiſqu'on doit rompre les formes pour les piler, & pour les mettre en barrique, qu'importe-t-il de les mettre entieres ou étêtées à l'étuve? D'ailleurs ces têtes ne ſont pas perduës; on les conſerve pour les rafiner avec les fontaines ſéches, ou autres Sucres qui n'ont pas été bien blanchis.

La ſeconde terre étant ſéche, on la léve, & on l'expoſe à l'air comme la premiere, avant que de la remettre dans l'eau pour s'en ſervir une autre fois. On

1696. nettoye avec soin le dessus du Sucre avec la brosse, on gratte avec un couteau le tour du haut de la forme, pour en ôter la terre qui y est demeurée attachée, & pour rendre les bords en état de ne point gâter la forme, ou le pain de Sucre, quand on l'en tirera, & on ouvre alors les fenêtres de la Purgerie, afin que l'air & la chaleur y entrent, & aident au Sucre à se sécher. On lui donne pour l'ordinaire encore huit ou dix jours pour cela : de sorte que si nous comptons qu'on a été trois semaines à faire six cens formes de Sucre avant que de les terrer, qu'elles ont demeuré trente jours dans la Purgerie, ou sous la terre, ou pour sécher avant que d'être mises à l'étuve, où elles auront encore resté neuf ou dix jours, nous trouverons qu'une étuvée de cinq cens cinquante ou cinq cens soixante formes aura coûté deux mois de travail avant que d'être en état d'être venduës. Comme le travail est continuel, les étuvées se succedent les unes aux autres de trois semaines en trois semaines, quand on a un nombre de formes suffisant pour le continuer : deux mille ou deux mille quatre cens formes suffisent.

Travail du Sucre après les deux terres.

Pendant que le Sucre acheve d'égoûter

ſon eau, qu'il s'eſſuye, & qu'il ſe ſéche 1696.
dans les formes, on prépare l'étuve pour le recevoir. Ce bâtiment doit être au rez-de-chauſſée ou de niveau avec la Purgerie, au bout des appentis ou de la Purgerie, afin qu'on y puiſſe aller à couvert. Une étuve pour contenir ſix à ſept cens formes, doit avoir douze pieds en quarré dans œuvre. On donne deux pieds & demi d'épaiſſeur aux murailles. Il ſuffit que la porte ait ſix pieds de haut ſur deux pieds ou vingt-ſix pouces de large entre les tableaux. On y peut faire de doubles ventaux, l'un qui s'ouvre en dedans, & l'autre en dehors, afin de tenir la chaleur plus reſſerrée. Vis-à vis de la porte on place le coffre de fer, dans lequel on fait le feu. Ces coffres ſont de fer fondu, longs de vingt-ſix à trente pouces, leur largeur eſt de vingt à vingt-deux pouces, leur hauteur de vingt quatre pouces, & l'épaiſſeur de deux pouces. Des ſix côtez, dont il eſt composé, comme ſont tous les cubes, quatre ſont de fer, & deux ſont ouverts; ſçavoir, celui du bout, & celui de deſſous: le bout ouvert s'enchâſſe ou s'encaſtre trois ou quatre pouces dans l'épaiſſeur du mur, où il eſt ſcellé avec des tuileaux & du bon mortier. Les pieds

Etuve, ſes proportions & ſon uſage.

Coffres d'une Etuve.

1696. droits, le seüil & le dessus de la bouche ou entrée du fourneau s'y doivent joindre, & le vuide de dessous est appuyé sur les grilles où se met le bois : au dessous est le cendrier, dont la bouche est sous celle du fourneau & de même grandeur. Le tour du bas du coffre en dedans de l'étuve est encastré dans un tour de pierre de taille, ou enfermé avec des tuileaux & du bon mortier, afin que le feu qui est dedans, ou la fumée ne puissent pas pénétrer dans l'étuve. On l'éléve ordinairement de quatre ou cinq pouces au-dessus de l'aire de l'étuve qui doit être carrelé. La hauteur depuis le plancher jusqu'au dessus du chambranle de la porte se partage en trois par deux rangs de soliveaux de trois à quatre pouces en quarré, scellez dans le mur de chaque côté de la porte & du coffre; ils laissent au milieu une espace vuide de quatre pieds de large. On cloüe sur ces soliveaux des lattes d'un pouce d'épaisseur sur deux pouces de large, qui doivent être espacées tant plein que vuide; elles doivent être blanchies à la varloppe & d'un bon bois. C'est sur ces lattes qu'on met les pains de Sucre. Depuis le dessus de la porte jusqu'au haut de l'étuve on fait trois autres étages, à chacun des-

 1696.

quels on donne deux pieds & demi de hauteur ; ils ſont ſoûtenus par des ſoliveaux de trois à quatre pouces en quarré, ſcellez dans les murs, ſur leſquels on cloüe des lattes, comme aux deux autres demi étages. On laiſſe un vuide de deux pieds & demi en quarré, qui répond au milieu du bâtiment, pour entrer d'un étage dans l'autre, afin d'y placer les formes de Sucre ; & comme il pourroit arriver que le Sucre qui ſeroit au-deſſus du coffre, venant à s'éclater par la trop grande chaleur, tomberoit ſur le coffre & pourroit prendre feu, & le communiquer au reſte de l'étuve, comme il eſt arrivé pluſieurs fois, on met des planches percées de trous de tarriere, au lieu de lattes en cet endroit-là. Le deſſus de l'étuve à la hauteur des murs eſt couvert d'un plancher fait de bonnes planches, ſur lequel on fait une maçonnerie de neuf à dix pouces d'épaiſſeur. On laiſſe au milieu du plancher une ouverture égale à celle qui perce les étages, qui ſe ferme avec une trape. Elle ſert à donner de l'air & à laiſſer évaporer les premieres exhalaiſons qui ſortent du Sucre, quand il commence à ſécher, après cela on la ferme pour concentrer davantage la chaleur.

1696. Le haut de l'étuve est terminé par un comble de charpente, que l'on couvre d'ardoises ou d'essentes.

Préparation de l'Etuve, & maniere d'y mettre le Sucre.

Quelques jours avant qu'on mette le Sucre à l'étuve, on la nettoye, & on la chauffe, afin de dissiper l'humidité qui pourroit s'y être concentrée depuis la derniere fois qu'on s'en est servi, & pour la dissiper plus facilement, on laisse ouvertes la trape & la porte. Lorsqu'elle est bien séche, & que le Sucre qui est à la Purgerie, est en état d'y être mis, on loche les formes l'une après l'autre sur le bloc; on porte à l'étuve celles qui sont blanches d'un bout à l'autre, & on coupe ce qui n'est pas blanc dans les autres que l'on destine à être rafinées. On met un Négre à chaque étage, & un à la porte: celui-ci reçoit les pains de Sucre à mesure qu'on les lui apporte, & les donne à celui qui est au premier étage, celui-là au second, & le second au troisiéme, qui les arrange dans le troisiéme étage, & ensuite dans ceux qui sont plus bas. Lorsque les grands étages sont pleins, on remplit les petits; & en cas de besoin on en peut mettre jusques sur les carreaux.

J'ai déja dit qu'on visite toutes les formes, afin que si les têtes sont noires,

on puiſſe les couper pour les mettre à part, & pour les rafiner; ou s'il y avoit quelques formes qui fuſſent encore moites, pour n'avoir pas égoûté toute leur eau, on les met ſur les demis étages, ou ſur le plancher, afin que venant à ſe rompre elles ne tombent point dans le milieu de l'étuve, ou ſur d'autres formes qu'elles endommageroient, ſur tout quand il arrive qu'elles ſe fondent & coulent en ſirop. 1696.

On ne fait qu'un feu médiocre les deux premiers jours, de peur que la chaleur trop violente ne ſurprenne le Sucre dans ces commencemens. Pendant ce même tems on viſite ſouvent l'étuve pour voir l'état du Sucre, pour amaſſer celui qui tombe, ou pour redreſſer les pains qui penchent, & qui pourroient tomber; après ces deux jours on ferme la trappe, & on augmente le feu, de ſorte que le coffre devient tout rouge. Huit jours & huit nuits d'un feu vif & continuel ſuffiſent pour bien ſécher une étuvée de Sucre. Lorſqu'on le juge ſec autant qu'il le doit être, on ouvre la trappe, & on choiſit un jour chaud & ſec pour le piler. On ſe ſert pour cet effet de deux bacs, ou canots. Les bacs ſont comme de grands coffres de dix à

Bacs & Canots à piler.

1696. douze pieds de long, deux pieds & demi de large, & autant de profondeur, composez de madriers de deux pouces d'épaisseur, bien assemblez, & souvent enfermez dans un chassis qui se serre avec des clefs de bois. Quand on se sert de canots qui sont tout d'une piéce, on leur laisse la même épaisseur par tout. On enfonce les uns & les autres à moitié en terre, afin qu'ils soient plus fermes, & moins sujets à s'ouvrir par l'effort des pilons. On doit avoir soin de laver les canots la veille, & de les bien sécher.

Ce que c'est que numéroter. tarer les barriques.

On commence par numéroter & tarer les barriques où l'on doit mettre le Sucre, c'est-à-dire, qu'on pese les futailles vuides, au poids qui est pour l'ordinaire à côté des canots sous le même appentis, & on marque sur le fond de chacune ce qu'elle a pesé : c'est ce qu'on appelle la tare. On marque aussi le numero de la barrique, afin d'en tenir plus aisémeut le compte, & quand elles sont remplies & foncées, on les pese derechef, & on marque au-dessous de la tare le poids net, c'est à-dire, la quantité de Sucre contenu dans la barrique, la tare ou poids du bois étant ôté.

Les pilons dont on ſe ſert doivent être 1696. de bois dur & peſant ; comme d'Acomas, de Balatas, de Savonettes, de bois Rouge, ou de bois de Fer. On leur donne huit à neuf pouces de hauteur ſur cinq de diamétre ; ils ſont de figure cilindrique, percez dans leur cintre pour recevoir un manche rond de ſix pieds de long & d'un pouce de diamétre.

Pilons, leur matiere & leur forme.

Les Négres & Négreſſes qui doivent piler le Sucre, le rangent des deux côtez du canot. On y jette les pains peu à peu afin de les piler mieux, & plus aiſément, & lorſque le canot eſt plein on le foüille avec une hoüe de fer, & on prend avec des coüis le Sucre pilé pour le porter aux barriques, ſur chacune deſquelles il y a un hebichet, c'eſt-à-dire, une eſpéce de crible fait de côtes de latanier, ou de roſeaux refendus, où on le met. Il y a une perſonne à chaque hebichet qui remüe, & qui fait paſſer le Sucre à travers, & lorſqu'il y en a la hauteur de ſept à huit pouces dans la barrique, ceux qui avoient pilé dans le canot ſe mettent trois à trois à chaque barrique, & pilent de toutes leurs forces le Sucre qui eſt dedans, afin d'y en faire entrer une plus grande quantité. On recommence à paſſer par l'he-

1696. bichet, & à piler alternativement jusqu'à ce que la barrique soit pleine, un peu au-dessus du jable, & que le Sucre soit bien comprimé. On reconnoît qu'une barrique est bien foulée, qu'en la frapant avec le doigt, elle rend un son clair comme si c'étoit une piéce de bois toute pleine & entiere.

Précaution pour empêcher les barriques de se défoncer.

Pour empêcher que les fonds des barriques ne sautent par l'effort des pilons, on a soin avant d'y mettre du Sucre, de cloüer un cercle autour du jable, pour retenir les fonds, & les empêcher de tomber, s'il arrivoit que les cercles se lâchassent par la quantité de Sucre qu'on fait entrer par force dans les barriques. Car plus le Sucre est sec, bien pilé, & bien pressé, mieux il se conserve dans le voyage, sans prendre d'humidité qui le feroit devenir gris. Une barrique bien foulée doit contenir six à sept cens livres de Sucre net.

Moulin moudre les crotons de Sucre.

Les morceaux qui n'ont pû passer par l'hebichet sont rejettez dans un autre canot, où les Négres qui ont pilé dans les barriques, les pilent pendant que les autres passent par l'hebichet. Les Peres Jésuites de la Martinique avoient un petit Moulin composé de deux meules de pierre pour moudre les morceaux qu'on ap-

pelle des crotons. Cela avançoit beaucoup le travail ; mais pour peu que les meules s'égrenassent, elles gâtoient le Sucre, & c'est ce qui a empêché bien des gens de s'en servir. 1696.

C'est ainsi qu'on met en barriques tout le Sucre qui sort de l'étuve, observant de ne travailler jamais la nuit, à cause que l'air étant pour lors fort humide, communique son humilité au Sucre, & le gâte. Car il est certain que plus il est sec, & bien pilé, plus il doit paroître blanc. Il y a pourtant des cas qui obligent à chercher d'autres moyens, pour lui donner cette qualité, quand elle lui manque, dont j'ai été obligé de me servir plus d'une fois.

Je me trouvai un jour chargé d'une étuvée de Sucre de près de six cens formes, qui ne promettoit pas de donner dans la vûë des Marchands par sa blancheur. Un Capitaine à qui je le fis voir étant encore à l'étuve ne voulut jamais m'en donner plus de dix-sept livres dix sols du cent, pendant que le prix courant étoit vingt-deux livres dix sols. Je fis piler un peu de ce Sucre qui ne me contenta pas ; je m'avisai un jour d'en raper un morceau, & je trouvai que la rape lui donnoit tout un autre œil, parce

Invention de l'Auteur pour faire paroître le Sucre plus blanc.

1696. que n'écrasant pas ses parties comme le pilon, il leur restoit quantité de petites superficies qui réfléchissoient la lumiere, & qui par conséquent augmentoient sa blancheur. Je fis quelques épreuves qui acheverent de me convaincre. Mais comme je craignois que mes yeux ne me trompassent, & qu'ils ne fussent pas de bons Juges dans une cause où ils avoient intérêt, j'envoyai deux paquets de ce même Sucre, un pilé, & un rapé, à un de nos voisins très-bon connoisseur en cette marchandise, & je le priai de me marquer le prix de chacun. Il les estima, & j'eus le plaisir de voir qu'il avoit estimé mon Sucre rapé vingt-trois francs, & celui qui étoit pilé seulement dix-sept. Il n'en fallut pas davantage pour me faire résoudre à faire raper près de six cens formes de Sucre, & quoique ce travail dût être long & ennuyant, je crus que je ne devois pas négliger de gagner cinq ou six francs par cent. J'achetai donc une douzaine de grages, dont je fis un peu rabattre les pointes, afin qu'elles fissent le Sucre plus fin, & j'occupai pendant quatre jours quinze ou seize Négres à raper tout ce Sucre. Le même Capitaine étant revenu quelques jours après, & m'ayant demandé

par raillerie, ſi je voulois l'accommoder d'une partie de Sucre gris; je lui répondis que je n'en vendois que de très-blanc, & que j'en avois une partie qui contenteroit de plus difficile que lui. Il crut que je m'étois défait de celui qu'il avoit vû; & quand je lui montrai mon Sucre rapé, il le trouva très-beau, & le prit ſur le pied de vingt-deux livres quinze ſols le cent. Quand nos affaires furent terminées, je lui dis que c'étoit le même Sucre qu'il avoit vû, & je lui en fis apporter quelques pains qui reſtoient. Avec tout cela, il n'auroit jamais crû cette métamorphoſe, ſi je n'en avois pas fait faire l'expérience en ſa préſence. D'autres gens ayant appris ce ſecret s'en ſont ſervi avec le même ſuccès. 1696.

## *DU SUCRE PASSE'.*

Ce Sucre doit ſa naiſſance à l'augmentation des droits d'entrée dont le Sucre blanc fut chargé en 1698. Les Rafineurs de France achetoient le Sucre terré pour le refondre, & le mettre en petits pains qu'ils vendoient comme Sucre Royal. Mais cette augmentation emportoit preſque tout le profit qu'ils pouvoient faire. Ils avoient éprouvé pendant la Guerre

Origine de ce Sucre.

1696. que les Sucres provenans des prises qu'on faisoit sur les Anglois, réüssissoient très-bien au rafinage, parce qu'étant bien purgez, il n'y avoit plus qu'un beau grain ferme & bien préparé, qui diminuoit peu à la fonte, & qui étoit aisé à clarifier. Ils envoyerent quelques Marchands aux Isles, qui proposerent aux Habitans de faire du Sucre à la maniere des Anglois, & les y encouragerent par le prix considérable où ils le firent monter en peu de tems. Le profit étoit grand pour les uns & pour les autres. Les Habitans qui n'avoient point d'établissement pour blanchir leur Sucre, y trouvoient leur compte, parce qu'ils n'avoient point l'embarras de le terrer, de le sécher à l'étuve, & de le piler pour le mettre en barriques. Les Rafineurs y gagnoient encore davantage, parce que ce Sucre passant pour Sucre brut, ils ne payoient qu'un écu par cent de droit d'entrée, quoiqu'il rendît à la fonte presque autant que le Sucre terré : car il ne doit y avoir aucune différence de l'un à l'autre, sinon qu'on met celui-ci dans des barriques percées, & garnies de deux ou trois Cannes, afin qu'il puisse purger plus facilement, au lieu qu'on met dans des formes celui qu'on doit terrer.

J'ai fait faire quelques parties de cette 1696.
ſorte de Sucre, qui étoit plus de moitié blânc avant d'être livré aux Marchands; mais je ne trouvois pas que ce fût un profit pour nous qui avions tout ce qui étoit néceſſaire pour le blanchir & le vendre une fois autant ; outre qu'on perdoit les ſirops fins, ce qui n'eſt pas ſi peu conſidérable qu'on le doive négliger. Il eſt vrai qu'on peut profiter des ſirops qu'ils rendent, mais on ne peut jamais en faire d'auſſi belle marchandiſe que de ceux qui ſont reçûs dans des pots, qui ſont toûjours bien plus propres que les cîternes, quelque ſoin qu'on en prenne.

Il y avoit nombre d'habitans qui faiſoient paſſer dans ce Sucre tous les ſirops qu'ils avoient tiré de celui qu'ils avoient mis en forme pour être terré. C'eſt une ſupercherie : car il eſt certain que les Sucres de ſirop, quelque bons & bien travaillés qu'ils puiſſent être, ne rendent jamais à la fonte, ce que rendent des Sucres tout purs de Cannes. Ainſi les Marchands qui veulent éviter d'être trompez, doivent bien prendre garde de qui ils achetent, & s'y connoître un peu eux-mêmes. Ils ſe ſouviendront que l'odorat leur enſeignera plus que le goût, les

Abus qui ſe gliſſérent dans la fabrique du Sucre paſſé.

1696. yeux & les mains. Et les habitans qui ont leur établissement en état de faire du Sucre blanc, doivent laisser cette Manufacture à ceux qui ne sont pas encore en état de blanchir, de peur de succomber à la tentation de faire passer leurs Sucres de sirop avec le Sucre de Cannes.

Il se glissa encore un autre abus dans la fabrique de ce Sucre, qui fut qu'au lieu de le passer dans un drap de laine, comme ils y étoient obligez, & comme on doit passer les Sucres qu'on veut blanchir, on se contentoit de le passer par une grosse toille. Il est vrai que la toille emporte le plus gros des ordures, mais la graisse y passoit toute entiere, ce qui faisoit qu'il n'étoit guéres mieux préparé que le Sucre brut ordinaire.

Les Anglois à qui il n'est pas permis de blanchir leurs Sucres dans l'Amérique, ne se contentent pas de le passer par un drap, ils le mettent après qu'il est cuit dans des formes de bois qui sont en piramides quadrilatéres, & quand il a bien purgé, ils le coupent par morceaux, le font sécher au Soleil, & puis le mettent en barriques. C'est ainsi qu'on fabrique le Sucre à la Jamaïque, & en quelques endroits de la Barbade. Ce

Sucre

Sucre est très-beau, & très-aisé à rafiner. 1696.
Il auroit été mieux de le faire de cette maniere aux Isles Françoises.

## DES SUCRES DE SIROP, *& d'écumes.*

Les écumes des trois premieres chaudieres sont portées à la Vinaigrerie ou Distilatoire, & servent à faire de l'Eau-de-vie. On met à part celles du sirop & de la batterie. On les conserve dans un canot destiné à cela, & tous les matins on les fait cuire dans une chaudiere montée dans la Sucrerie, & destinée à cet usage. Tous les Lundis matin on fait cuire les gros sirops, c'est-à-dire, ceux que les formes ont rendus avant d'être portées à la Purgerie, ou d'avoir été couvertes de terre; & quant aux sirops fins, c'est-à-dire, ceux qui proviennent du Sucre couvert de terre, on les cuit toutes les fois qu'on met le Sucre à l'étuve.

Dans quel tems on cuit les écumes & les sirops.

Il y a trois sortes de sirops qui s'écoulent du Sucre.

Celui qui coule des barriques de Sucre brut, & qui est reçû dans les cîternes. C'est le plus gros de tous. On s'en servoit seulement à faire de l'eau-de-vie,

*1696.* mais les Sucres étant devenus chers dans les années que j'ai marquées, les Marchands commencerent à l'acheter pour l'envoyer dans le Nord où l'on en use beaucoup, soit pour faire de l'eau-de-vie, ou autres liqueurs, soit pour mettre dans leur pain d'Epices ou autres choses de cette nature, de sorte qu'on le vendit jusqu'à cent sols le cent. Les Rafineurs Hollandois & Allemans qu'on fit venir aux Isles, trouverent à l'employer encore plus avantageusement pour leurs Maîtres, en le réduisant en Sucre. Ils le clarifioient bien avec de l'eau de chaux, & lorsqu'il étoit cuit, ils le mettoient dans des barils avec une Canne au milieu. Après qu'il avoit purgé quinze ou vingt jours, ils le chargeoient de six pouces de grosse terre grasse bien détrempée, qui lui faisoit jetter le reste de son sirop, & le rendoit propre à être repassé en Sucre brut, auquel il ne pouvoit nuire, parce qu'il étoit bien sec, bien conditionné, & parce qu'on trouve toûjours dans le fond des cîternes une quantité considérable de Sucre en grain qui s'y forme, & qui s'y assemble à mesure que le sirop y coule. Pour profiter de ces gros sirops de cîternes, il faut laver avec soin les cîternes à cha-

Vente & prix des gros sirops de cîterne.

Sucre de gros sirop.

que fois qu'on en retire les ſirops. Cette 1696.
lavûre même n'eſt pas inutile ; elle ſe porte dans les canots de la Vinaigrerie, où elle aide à faire fermenter la liqueur dont on tire l'eau-de-vie.

Le ſecond ſirop vient du Sucre terré. On appelle gros ou premier ſirop, celui qui coule des formes dès qu'elles ſont percées, & avant qu'elles ayent reçû la terre. On le cuit tous les Lundis matin après que les formes ſont portées à la Purgerie : Voici comme on le travaille. On en remplit à moitié la chaudiere qui eſt deſtinée à le cuire, & on y jette neuf à dix pots d'eau de chaux. On chauffe avec un feu clair & vif, & on écume diligemment à meſure qu'il s'éleve. Quelques Rafineurs y jettent de la leſſive, d'autres n'y en mettent point. J'ai remarqué que les premiers réüſſiſſoient à merveille, & que la leſſive nettoyoit parfaitement bien leur Sucre ; il eſt vrai qu'il donne un peu plus de peine, parce que la leſſive le faiſant monter, il faut être fort diligent à écumer, & à l'élever en l'air avec l'écumoire, pour lui donner de l'air, & l'empêcher de ſe répandre par-deſſus les bords de la chaudiere. Cette peine me paroît bien récompenſée par le beau Sucre qu'on

Sucre de gros ſirop de forme.

1696. retire, qui peut être terréſeul, ou du moins qu'on peut rafiner avec les têtes des formes, les fontaines ſéches, & autres parties du Sucre, qui ne peuvent pas être incorporées dans le Sucre terré, & qu'on ne doit pas mêler avec le Sucre brut. Ce Sucre de ſirop eſt d'un profit ſi conſidérable, qu'il doit ſuffire dans une Habitation bien réglée avec les eaux-de-vie pour la dépenſe & l'entretien du Maître, de ſes Domeſtiques, de ſes Négres, & de tout le reſte de l'attirail d'une Sucrerie.

Profit conſidérable qu'on retire de ce Sucre.

Le troiſiéme ſirop eſt celui qui tombe du Sucre après qu'il eſt couvert de terre. On l'appelle ſirop fin, & il l'eſt effectivement, puiſque c'eſt le ſirop le plus ſubtil, qui étoit reſté engagé entre les grains qui compoſent le Sucre, dont l'eau contenuë dans la terre l'a détaché, & l'a précipité dans le pot avec elle. On le cuit, & on l'écume comme le précédent.

Sucre de ſirop fin.

Avant que ces ſirops ſoient cuits, & prêts à tirer de la chaudiere, on prépare pluſieurs rafraîchiſſoirs pour les recevoir. Plus on a de rafraîchiſſoirs, & plus on eſt ſûr de réüſſir, parceque ce Sucre veut être refroidi promptement, ſans quoi ſon grain ſe convertit en une mouſſe épaiſſe qui ne fait point corps.

1696.

Par cette raison les canots de bois ne sont pas propres à le recevoir, parce-qu'ils s'échauffent facilement, & conservent trop long-tems leur chaleur.

On couvre tout le fond des rafraîchissoirs de l'épaisseur d'un doigt de Sucre blanc, bien pilé & bien sec. Lorsque le sirop est cuit, ce qu'on connoît au boüillon qu'il jette, ou à la preuve ordinaire, si la batterie est grande, on la partage en deux rafraîchissoirs, & dès qu'elle y est, on remüë bien avec la pagalle pour incorporer le Sucre pilé qui y est, avec le liquide qu'on vient de mettre, afin que celui qui est déja fait, aide à celui qui ne l'est pas, à se former, & que le grain s'assemble & se grossisse. On saupoudre ensuite de Sucre sec & bien pilé toute la superficie de ce qui est dans le rafraîchissoir de l'épaisseur d'une ou deux lignes, cela aide encore à la formation du grain, & empêche le Sucre d'écumer ou plutôt de mousser, ou de jetter de petits boüillons.

On laisse après cela reposer ces deux rafraîchissoirs. Il se forme une croûte sur la superficie qui s'épaissit peu à peu.

La seconde batterie qu'on tire est mise dans deux autres rafraîchissoirs quand on en a : sinon il ne faut pas se presser de la

1696. cuire, afin de donner le tems à la premiere de se refroidir. Lorsque le Sucre des deux premiers rafraîchissoirs a fait sa croûte, & qu'une autre batterie est prête à être tirée, on coupe avec un couteau un petit quartier de la croûte de cinq à six pouces de diamétre, & on cerne tout le tour des rafraîchissoirs, afin que la croûte cesse d'y être adhérente.

A mesure qu'on vuide la batterie avec les becs de corbin, on la porte dans les rafraîchissoirs, versant doucement par l'ouverture qu'on a faite à la croûte, & comme elle n'est plus adhérente au bord, elle s'éleve insensiblement à mesure que le sirop coule dessus.

Lorsqu'on a achevé de cuire tout le sirop, on rompt les croûtes, on mouve bien avec la pagalle tout ce qui est dans les rafraîchissoirs, & on le porte avec les becs de corbin dans les formes destinées à le recevoir, observant de partager les morceaux des croûtes dans toutes les formes à mesure qu'on les emplit comme j'ai remarqué ci-devant en parlant du Sucre de Cannes. Quand celui qui est dans les formes a fait corps, & qu'il est refroidi, on léve les formes, on les débouche, & on les met sur les pots. On les perce quand elles sont en état de l'ê-

tre, on fait leurs fonds, & on les terre 1696.
comme le Sucre de Cannes. Ce Sucre est aussi beau que celui dont il vient, il est même quelquefois plus blanc; mais sa blancheur est plus matte, & n'a pas le lustre & le brillant du Sucre de Cannes.

J'ai vû des Rafineurs qui faisoient cuire les sirops qui sortoient de ces sirops-là, & qui en faisoient de gros Sucre, qui étant mis en barils avec une forte terre, comme au Sucre de sirop de cîterne, le rendoit propre pour être repassé en Sucre brut, mais il lui communique une odeur de brûlé si forte, avec un goût amer, capable de faire passer toute la partie où il est mêlé pour Sucre de sirop, de sorte qu'il vaut mieux employer les sirops des sirops à faire de l'eau-de-vie.

Les sirops des sirops ne sont bôs qu'à faire de l'eau-de-vie.

A l'égard des écumes qui se tirent du sirop & de la batterie, on doit les cuire tous les matins, ou du moins tous les deux jours, pourvû qu'il n'y ait point de danger qu'elles s'aigrissent. On les met dans la chaudiere destinée à cuire les sirops, avec un quart d'eau, afin de retarder leur cuisson, & avoir le tems de les purger. Lorsqu'elles commencent à boüillir, on y jette de la lessive ordinaire, & on l'écume avec soin. Quand

Sucre d'écumes.

1696. elles approchent de leur cuisson, on y jette de l'eau de chaux & d'alun, & quand on est prêt de tirer la batterie, on la saupoudre d'un peu d'alun en poudre. J'ai vû de ce Sucre mis en forme & terré qui étoit très-beau.

Lorsque les Rafineurs réüssissent à blanchir ces Sucres d'écumes en perfection, c'est un chef-d'œuvre pour eux, qu'ils s'imaginent les couvrir d'autant de gloire, qu'un Général d'armée l'est du gain d'une Bataille. Mais il faut prendre garde que sous prétexte de faire du Sucre d'écumes, ils n'enlévent avec les écumes une partie du Sucre qui est dans la batterie & dans le sirop; parce que ce qui satisferoit leur vanité tourneroit au désavantage du Maître; & sur cela, & sur cent autres choses, il faut avoir l'œil toûjours ouvert sur ces sortes de gens.

Précaution qu'il faut prédre touchant le Sucre.

Il s'est vendu du Sucre de gros sirop de Sucre terré, pour Sucre brut, & même pour Sucre passé. C'est une tromperie: car il est certain que quand ces Sucres viennent à être fondus pour être rafinez, ils ne rendent jamais tant à beaucoup près que les Sucres de Cannes. La conscience veut qu'on les vende pour ce qu'ils sont, afin que celui qui les achete

ſçache leur qualité, & l'emploi qu'il en doit faire : car la plûpart des gens ne ſont pas aſſez habiles pour diſtinguer ces Sucres d'avec ceux qui ſont tout purs de Cannes, ſur tout quand ils ſont bien travaillez. 1696.

Histoire d'un Capitaine Marchand de Nantes.

Il m'arriva un jour une affaire aſſez particuliere à ce ſujet avec un Capitaine de Nantes nommé ***. Il m'avoit livré quelques marchandiſes pour le payement deſquelles je devois lui donner du Sucre brut à huit francs le cent. L'ayant averti d'envoyer chercher ſon payement, il me dit qu'il y viendroit lui-même ſans ſe fier à ſon Commis, parce que ſçachant que je faiſois du Sucre blanc, il avoit lieu de craindre que je ne fiſſe comme les autres, & que je ne lui donnaſſe du Sucre de ſirop. Je lui demandai s'il étoit aſſez habile pour en connoître la différence, & comment il s'y prendroit, il me répondit, qu'il en ſçavoit aſſez pour n'être pas trompé, & qu'il me le pardonnoit ſi j'en venois à bout ; & que le grain & la peſanteur étoient deux moyens infaillibles pour diſtinguer le Sucre de Cannes d'avec celui de ſirop. Je me mis à rire, & je ne doutai point qu'il ne ſe trompât lui-même. Mais je ne crus pas lui devoir

1696. découvrir alors le secret qu'il ignoroit.

Il vint le jour que je lui avois marqué, & me dit que suivant notre marché je devois le laisser choisir. J'y consentis sans peine, je lui fis ouvrir le magazin, où il y avoit environ quatre-vingt barriques de Sucre, parmi lesquelles il y avoit une partie de Sucre de sirop, que j'avois promis à un Marchand eomme Sucre de sirop à raison de six livres dix sols le cent. Comme ce Sucre étoit bon & beau, mon Nantois ne manqua pas de le mettre à part. Je lui dis qu'il se trompoit, & que ce n'étoit que du Sucre de sirop; mais il voulut s'y tenir, en disant que si c'en étoit véritablement, je n'aurois pas la charité de l'en avertir, qu'au reste il n'avoit pas besoin de conseil. Il prit donc dix-huit barriques de Sucre de sirop, rebutant celles qui étoient de pur Sucre de Cannes, s'en tenant toujours à son systême du poids & du grain pour distinguer ces deux sortes de Sucre. Il est vrai que ces dix-huit barriques étoient d'un parfairement beau Sucre, grené comme du sable, luisant, ferme & transparent, & si pesant, qu'elles allerent à plus de onze mille livres net, c'est-à-dire, la tare défalquée.

Quand nos comptes furent finis & si- 1696.
gnez, je commençai à me mocquer de sa prétenduë habileté à connoître les Sucres, & je l'assurai qu'il n'avoit pas une seule barrique de Sucre de Cannes, & que tout ce qu'il avoit choisi n'étoit que de sirop. Il soûtint le contraire, & de paroles en paroles, il me défia de gager dix-huit autres barriques de Sucre, contre les dix-huit qu'il avoit reçûës, & qu'on transportoit au lieu de l'embarquement. Je fus contraint d'accepter la gageure, nous l'écrivîmes & la signâmes, & nous nommâmes chacun un Rafineur pour Arbitre, qui pourroient choisir entr'eux un sur-arbitre pour juger le différent, supposé qu'ils ne s'accordassent pas tous deux. Comme il s'en trouva là de présens, le procès fut bientôt jugé, & il le perdit tout d'une voix, & apprit à ses dépens qu'il n'avoit choisi que du Sucre de sirop, lorsqu'il pouvoit prendre du Sucre de Cannes. Il étoit très-mortifié, & il avoit raison; car c'étoit une perte considérable pour un Capitaine Nantois, qui faisoit son premier voyage en cette qualité, étant venu encore l'année derniere en qualité de Tonnelier. J'en eus pitié, je lui rendis son Sucre, dont une partie avoit

1696. deja été remise dans le Magazin ; mais ce fut à trois conditions ; la premiere, qu'il donneroit à déjeûner aux trois Juges, qu'ils conduiroient chacun un ami ; la seconde, qu'il donneroit une pistolle à mes Cabroüettiers, pour la peine qu'ils avoient de lui porter le Sucre, dont je lui faisois présent ; & la troisiéme, qu'il ne parleroit à personne de la gageure qu'il avoit perduë. Il accepta avec joye ces conditions, & s'acquitta au moins des deux premieres en galant homme ; mais pour la troisiéme, il n'en fut pas tout-à-fait le maître : car soit qu'il le dit à quelque personne, soit que cela se fût divulgué par une autre voye, toute l'Isle le sçût bien-tôt, cela passa jusqu'en France, & par tout où il y avoit quelque différent pour le Sucre, on ne manquoit jamais de prendre le Capitaine *** pour Arbitre ; parce que, disoit-on, il ne pouvoit manquer d'être très-habile en cette matiere, après avoir fait un si bon apprentissage. Après tout cela j'eus encore la charité de lui apprendre que la vûë & le toucher n'étoient pas les seuls sens qu'on devoit employer, pour connoître le Sucre, & qu'il falloit encore se servir de l'odorat, parce que le Sucre de sirop peut bien avoir

les mêmes qualitez que le Sucre tout 1696.
pur de Cannes, & même paroître plus beau ; mais il sent & sentira toûjours le brûlé. Toute l'habileté des Rafineurs ne peut aller qu'à le faire sentir un peu moins. Je lui en fis faire l'expérience en lui faisant sentir différens Sucres.

Voilà les quatre espéces de Sucre qu'on tire des sirops & des écumes. Celui de sirop fin est le plus beau, celui d'écumes tient le deuxiéme lieu, celui de cîternes est le plus mauvais.

## *DU SUCRE RAFINE'.*

Le Sucre brut, le Sucre passé, les Fontaines séches, & les têtes de forme qui n'ont pas bien blanchi sont la matiere de ce Sucre.

Dans les Rafineries d'Europe, comme dans celles des Isles, il n'y a que deux chaudieres montées. Elles ont ordinairement quatre pieds de diamétre, & deux pieds & demi de profondeur sans compter un euvage volant de sept à huit pouces qu'on met, & qu'on ôte selon le besoin. Leur fond est plat & uni. Les fourneaux qui sont dessous ont leurs entrées en dedans du bâtiment, où elles sont montées, & leurs soupiraux en dehors,

Chaudieres de Rafinerie.

1696. ou dans quelque tuyau de cheminée. L'ouverture de leur entrée se ferme avec une porte de fer, afin que le feu n'incommode pas ceux qui travaillent.

De ces deux chaudieres, l'une sert à clarifier, & l'autre à cuire le sirop clarifié. Quelquefois on clarifie dans toutes les deux, & on cuit ensuite. Peu de gens font la dépense de ces sortes de chaudieres. Je n'en ai guéres vûs que chez ceux qui avoient des Rafineries exprès : tous les autres se servent de la grande pour clarifier, & de la propre pour cuire. Voici comme on s'y prend.

On pese la quantité de Sucre que l'on veut rafiner, & on le met dans la chaudiere à clarifier, avec la même quantité d'eau, c'est-à-dire, le même poids d'eau de chaux. On écume avec soin tout ce que la chaleur pousse en haut, & quand l'écume cesse de venir, on passe le sirop par le drap. Après cela on le clarifie, ce qui se fait en écrasant dans une bassine une ou deux douzaine d'œufs blancs, jaunes & coques, que l'on mêle avec de l'eau de chaux, & que l'on bat avec des verges, pour la faire mousser. On jette une partie de ce mêlange dans la chaudiere, & on remuë aussi-tôt avec la cueillier pour le bien incorporer avec le

Maniere dont on rafine le Sucre aux Isles.

ſirop. La proprieté des œufs battus avec 1696.
l'eau de chaux, eſt de raſſembler la graiſſe & les autres impuretez du Sucre, & de les pouſſer à la ſurface de la chaudiere, d'où on les enleve avec l'écumoire, avec tout le ſoin & toute la diligence poſſible. Quand on voit que l'écume ceſſe de monter, on jette encore de ce mêlange d'œufs & d'eau de chaux, & on le recommence autant de fois que l'on voit que le Sucre en a beſoin pour ſe purger & ſe clarifier; ce qu'on reconnoît aiſément à la clarté & à la tranſparence du ſirop, pour lors on le paſſe par le drap une ſeconde fois; & comme on clarifie toûjours une plus grande quantité de Sucre qu'on n'en peut faire cuire, on la partage en deux ou trois batteries afin qu'il cuiſe plus promptement: car il faut que le Sucre demeure ſur le feu le moins qu'il eſt poſſible, ſans quoi il eſt difficile d'empêcher qu'il ne s'engraiſſe. Je ne ſçai ſi les Rafineurs d'Europe paſſent deux fois leur ſirop par le drap, mais c'eſt notre uſage aux Iſles, qui ne me paroît pas mauvais.

Ce qui eſt dans la batterie étant cuit, & la preuve priſe à l'ordinaire, on le porte dans les rafraîchiſſoirs, dont on a couvert les fonds d'un demi doigt de

1696. beau Sucre blanc, sec, & bien pilé. On partage une batterie en deux rafraîchissoirs, on les mouve aussi-tôt avec une pagalle, & on saupoudre leur superficie avec du Sucre en poudre afin d'aider le grain à se former, & à faire une croûte sur la surface. Quand une seconde batterie est prête à tirer, on cerne avec un couteau la croûte tout autour des bords afin de l'en détacher, & on en enleve une piéce de cinq à six pouces par où l'on verse doucement avec le bec de corbin le Sucre, à mesure qu'on le tire de la batterie, partageant toûjours les batteries dans tous les rafraîchissoirs, qu'on a préparez, selon la quantité qu'on juge devoir cuire.

Avant de finir la cuisson de la derniere batterie, on fait laver avec bien du soin, & de l'eau bien nette les formes dans lesquelles on le doit mettre, que l'on doit avoir mis tremper vingt-quatre heures auparavant. On les tappe, & on les plante à l'ordinaire, & quand la derniere batterie a été partagée dans tous les rafraîchissoirs, on rompt la croûte, & on la mouve bien avec le grain qui s'est formé au fond, & on partage le tout également dans toutes les formes, c'est-à-dire, qu'on partage ce qui est dans un rafraî-

chiſſoir dans toutes les formes, & on 1696.
continuë de vuider ainſi tous les autres, juſqu'à ce que les formes ſoient pleines.

Lorſqu'elles ſont refroidies, on les perce, & on les met ſur les pots. Après qu'elles ont purgé huit ou dix jours, on les perce de nouveau, on fait leurs fonds, on leur donne deux terres & les autres façons que j'ai marqués au Sucre terré, ſe ſouvenant toûjours d'apporter d'autant plus de diligence & de circonſpection à tout ce qui regarde ce Sucre, que ſa matiere eſt plus chere, & que les négligences qu'on y peut commettre, portent un plus grand préjudice.

C'eſt une erreur de croire qu'il faille meſurer la cuiſſon du Sucre à la grandeur des formes dans leſquelles on le doit mettre. Je l'ai crû comme les autres, avant que l'expérience & le raiſonnement m'euſſent enſeigné le contraire. J'ai vû à la fin que ce n'étoit qu'une ſubtilité des Rafineurs, qui pour rendre leur métier plus conſidérable, faiſoient des miſteres de toutes choſes, afin de ſe faire valoir, & avoir de plus gros gages. Sur quoi je dois dire que de tous les Rafineurs dont on ſe puiſſe ſervir, les meilleurs ſont les Allemans ou les Hollandois. Ils ſont naturellement pro-

Bonnes qualitez des Rafineurs étrangers.

1696. pres, actifs, vigilans, attachez à leur travail, & aux intérêts de leur Maître, & comme ils sont accoûtumez à mettre tout à profit jusqu'à l'eau dont on lave les chaudieres, & où l'on met tremper les formes, ils tirent des Cannes, & de ce qui en provient, tout ce qu'on en peut tirer.

Il est vrai que quand ils arrivent aux Isles, ils ne connoissent rien à la premiere cuisson du Sucre qui provient directement des Cannes; mais ils s'y font en peu de jours, & s'appliquent par une loüable émulation, à se surpasser les uns les autres, tant pour la beauté que pour la quantité qu'ils tirent de la matiere qu'on leur met entre leurs mains.

J'en avois arrêté un en 1704. lorsque j'étois destiné pour être Superieur de notre Maison de la Guadeloupe, nommé Corneille de Jerusalem, il étoit d'Hambourg. Mais nos Peres ayant souhaité que je fusse Supérieur de la Martinique pour plusieurs raisons, & entr'autres pour faire achever notre Bâtiment du Moüillage, que mon voyage à la Guadeloupe & à Saint Domingue avoit interrompu, le Religieux qui fut nommé Superieur à la Guadeloupe m'écrivit qu'il auroit de la peine à se servir de ce Rafineur, parce

Corneille de Jerusalem, Rafineur.

1696.

qu'il étoit Lutherien. Ce scrupule me fit plaisir : car j'avois envie de le mettre sur notre Habitation du Fond S. Jacques, & je ne sçavois comment m'y prendre. Je répondis aussi-tôt qu'il n'avoit qu'à me l'envoyer, parce qu'il m'étoit indifférent que le Sucre qu'il feroit fût Lutherien ou Catholique, pourvû qu'il fût bien blanc. J'écrivis en même-tems au Rafineur de venir, ce qu'il exécuta avec joye, & tout le monde fut content ; & moi, sur tout, parce qu'il nous fit le plus beau Sucre que l'on pouvoit voir.

Mauvaises qualitez des Rafineurs François & sur tout des Créoles.

Les Rafineurs François n'approchent pas de l'exactitude, & de l'attachement que les Etrangers ont à leur ouvrage. Comme leur naturel ne change pas, pour changer de climat, ils sont inconstans, négligens, & trop adonnez à leurs plaisirs pour se captiver autant qu'il est nécessaire, pour suivre pied à pied & infatigablement nuit & jour le travail d'une Sucrerie.

Mais les plus mauvais de tous sont les Créolles, c'est à-dire, les François nez aux Isles. Ils sont d'une vanité insupportable, fainéans au dernier point, adonnez au vin, & aux femmes, au jeu, & à d'autres débauches ; si présomptueux, si menteurs, & si glorieux que j'ai vû des

1696. Habitans prêts à quitter les établissemens qu'ils avoient fait pour blanchir leurs Sucreries, parce qu'ils ne pouvoient plus souffrir les inégalitez, les bizarreries, & les impertinences de ces sortes de gens. A les entendre parler ils sont impeccables; ce n'est jamais leur faute quand ils ont gâté une étuvée de Sucre. C'est la faute des Cannes, du bois, des blanchets, de la terre, de l'étuve; de sorte qu'on est quelquefois obligé de les prier de ne se point fâcher, pour avoir la paix dans la maison.

J'en trouvai un de cette espéce quand je pris le soin de nos biens en 1697. il avoit travaillé sous mon prédécesseur, qui n'avoit pas lieu d'en être content, mais qui n'avoit osé le renvoyer, parce que c'étoit le Superieur qui l'avoit placé chez nous. Je ne fis pas tant de cérémonies, dès que j'eus pris possession, je comptai avec lui, je le payai, & lui donnai son congé; & j'écrivis au Supérieur que cet homme ne m'accommodoit pas.

Moyen de l'Auteur pour rendre les Rafineurs plus diligens.

Il ne manqua pas de s'en présenter un grand nombre, qui s'en retournerent comme ils étoient venus, quand ils entendirent les propositions que je leur fis, & entr'autres que leurs gages leur

ſeroient payez en Sucre, & non en argent comptant, & qu'ils prendroient pour leur compte tout le Sucre qu'ils gâteroient, au même prix que le plus beau auroit été vendu. Je n'en trouvai qu'un ſeul qui fut aſſez hardi pour accepter ce parti. Je lui promis trois cens écus de gages, ma table quand je ſerois ſeul, ſon blanchiſſage, un cheval lorſqu'il ſortiroit pour les affaires de la maiſon, & quelques autres bagatelles. Je fus aſſez content des deux premieres étuvées qu'il fit; mais comme je remarquai qu'il ſe négligeoit beaucoup, & que la ſuite ne répondoit pas au commencement, je l'avertis d'y penſer ſérieuſement, parce que comme j'entendois de bien exécuter de ma part le marché que j'avois fait avec lui, je prétendois auſſi qu'il l'exécutât de la ſienne. Il vit bien à la cinquiéme étuvée qu'il couroit riſque d'être renvoyé & payé avec le plus mauvais Sucre, parce qu'il avoit remarqué que je l'avois fait mettre à part & contre-marquer, quand j'avois livré le reſte. Il voulut joüer au fin avec moi, en me faiſant préſenter par des gens apoſtez, des billets qu'il tiroit ſur moi à compte de ſes gages. Je les endoſſai à payer aux termes de mon marché que

1696.

1696. j'expliquai tout au long. Cette maniere d'agir ne lui laissant plus lieu de douter, que je n'eusse résolu de le mettre dehors, il crut qu'il étoit de sa gloire de me prévenir. Il me demanda son congé qu'il eut sur le champ avec son compte en double, où il trouva les parties de mauvais Sucre contre-marquées & passées au même prix que le plus beau avoit été vendu. La seule grace que je lui fis, fut de lui faire présent des futailles. Ce fut ainsi que je commençai à ranger à la raison ces petits Messieurs. Plusieurs habitans suivirent mon exemple, & furent mieux servis qu'ils ne l'avoient été auparavant.

Comme la bonté & la beauté du Sucre brut consiste dans la grosseur de son grain, dans sa clarté, dans sa fermeté, qu'il soit bien purgé & bien sec, la beauté du Sucre blanc, tel qu'il puisse être, terré, rafiné, ou royal, consiste dans la blancheur, & la petitesse de son grain qui doit composer un pain uni, pesant, dur, & un peu transparent. Mais plus le Sucre a acquis ces qualitez par les différentes fontes où il a passé, moins il a de douceur.

Le Sucre terré simplement a beaucoup plus de douceur que le rafiné, & celui-

ci que le Sucre royal ; & quoiqu'ils puiſ- 1696.
ſent avoir tous trois le même degré de blancheur, il eſt aiſé de diſtinguer l'un de l'autre en les échauffant unpeu dans les mains, & les portant au nez. Car plus le Sucre approche de la Canne qui l'a produit, & plus il a une odeur douce, approchante de celle du miel ou de la violette ; & plus il s'en éloigne, moins il en a. Cette odeur eſt renfermée dans le ſirop, & il eſt certain que le ſirop a beaucoup plus de douceur que le Sucre qui en eſt extrait : or, comme il y a plus de ſirop dans le Sucre brut que dans le terré, le premier a bien plus de douceur que le ſecond. Le Sucre terré a plus de ſirop que le rafiné, & par conſéquent plus de douceur. Car toutes les fontes, les leſſives, & les purgations par leſquelles on le fait paſſer, n'ont d'autre but que d'expulſer le ſirop, & de le ſéparer du grain ; donc par conſéquent on diminuë ſa douceur, autant de fois qu'on le fond, & qu'on le travaille, & on pourroit par pluſieurs fontes arriver au point de faire du Sucre plus blanc que la neige, & d'une dureté approchante de celle du marbre, mais qui n'auroit preſque plus aucune douceur, & qui étant ſur la langue, ne feroit qu'y ex-

1696. citer un léger picottement, ou un chatoüillement à peu près semblable à celui d'une très-petite quantité de sel. Le Sucre en effet n'est qu'un sel doux extrait du suc de la Canne.

## *DU SUCRE ROYAL.*

Du Sucre royal.

On abuse le public dans le Sucre qu'on lui vend sous le nom de Sucre royal, car s'il étoit véritablement royal, il seroit impossible aux Rafineurs & aux Marchands de le donner au prix qu'ils le donnent. Il font passer pour Sucre royal, le Sucre rafiné mis en petits pains, depuis trois jusqu'à cinq livres.

La matiere du Sucre royal doit être le plus beau Sucre rafiné qu'on puisse trouver. On le fond avec de l'eau de chaux foible, c'est à-dire, dans laquelle on a éteint très-peu de chaux, & pour le rendre encore plus blanc, & empêcher que la chaux ne le rougisse, on se sert d'eau d'alun. On le clarifie trois fois, & on le passe trois fois dans le meilleur drap, & le plus serré, & on le couvre de la meilleure terre & la mieux préparée, ou bien on se sert de la maniere que je dirai ci-après. Quand il est travaillé avec ces précautions, il est plus blanc que la neige,

&

& tellement tranſparant qu'on voit l'ombre des doigts qui le touchent au plus épais du pain. 1696.

J'en ai fait faire quelquefois pour faire des préſens ; & une fois entr'autres pour déſabuſer certaines perſonnes qui prétendoient que ce Sucre n'étoit tranſparent qu'à cauſe du peu de matiere qui compoſe les petits pains où on le réduit ordinairement, & que la bonté de la terre contribuoit beaucoup à ſa blancheur. Je fis mettre une partie de celui-ci dans des demies-bâtardes, qui me donnerent des pains de quarante-cinq & quarante-ſept livres, quand ils furent ſecs.

Je n'y mis aucune terre, mais je fis couper en rond ſelon le diamétre des formes, des morceaux de groſſe étoffe blanche, que je fis laver bien ſoigneuſement, & les ayant fait imbiber d'eau bien claire & bien nette, je les fis mettre ſur le Sucre, après que les fonds furent faits & dreſſez à l'ordinaire, comme lorſqu'on y met de la terre. Ces piéces de draps les unes ſur les autres faiſoient environ un pouce & demi de hauteur. On les changeoit tous les jours pendant huit jours ; elles produiſirent ſur ce Sucre le même effet que la terre y produit, c'eſt-à-dire, que l'eau qui en

1696. ſortit, en ſe filtrant doucement, pénétra toute la hauteur de la forme, & précipita avec elle le peu de ſirop qui étoit demeuré entre les grains. Je fis ſécher ce Sucre au Soleil de peur que la chaleur de l'étuve ne rouſsît la ſuperficie de la forme, & je fis voir ce que j'avois promis, & ce que c'étoit que du Sucre véritablement royal. Il étoit d'une blancheur éclatante, dur, preſſé & peſant comme du marbre, ſi tranſparent qu'on diſtinguoit les doigts au plus épais du bas des groſſes formes, & qu'on pouvoit lire les caracteres ordinaires au travers du haut de la forme.

Secret pour donner au Sucre l'odeur des fleurs.

Je donnai à ce Sucre l'odeur de différentes fleurs. En voici le ſecret. On met les fleurs ſur le drap moüillé, dont on couvre le Sucre, & on les renouvelle autant de fois qu'on change de drap, & même deux fois par jour. L'eau qui filtre du drap, s'empreint des corpuſcules qui ſont dans les fleurs, ſur leſquelles elle paſſe, & les porte avec elle dans les pores du Sucre, où ils reſtent. Quand au lieu de drap, on ſe ſert de terre, on met les fleurs ſur la terre, & on les renouvelle autant de fois qu'on voit qu'elles ſont fanées, & que la terre a aſſez d'humidité pour attirer l'odeur, & la

précipiter avec elle dans les pores du Sucre. 1696.

Douze cens livres de Sucre rafiné ne produisirent que cinq cens quarante six livres de Sucre royal, que je fis mettre en des formes de différens poids depuis quinze jusqu'à sept livres, outre les deux demie-bâtardes, je donnai à toutes ces formes différentes odeurs de fleurs, qui réüssirent parfaitement bien.

En comptant le prix du Sucre rafiné qu'on employa à faire ce Sucre royal, les œufs & l'alun, il revenoit environ à vingt-un sols la livre, sans compter le travail. On peut juger par ce compte combien les Rafineurs d'Europe & les Marchands le devroient vendre, pour y gagner quelque chose.

## *DU SUCRE TAPPE'.*

C'est une invention dont les Sucriers qui sont voisins des Ports, ou des lieux où les Vaisseaux moüillent, se servent pour se défaire de leurs Sucres ordinaires, qu'ils vendent sous le nom de Sucre royal aux Passagers, Matelots, & autres gens qui repassent en France, & qui veulent emporter avec eux de quoi faire des présens à leurs amis. On donne d'au-

1696. tant plus aisément dans l'erreur de croire que c'est du Sucre royal, qu'on le voit en petits pains depuis trois jusqu'à sept livres, qu'il est blanc, uni, pesant, & assez lustré, enveloppé proprement dans du papier bleu, & déguisé de maniere à passer pour Sucre royal, quoique dans la verité ce ne soit que du Sucre terré.

Maniere de faire le Sucre Tappé.

La maniere de le faire est de raper le plus fin qu'il est possible du Sucre terré avant qu'il soit en état d'être mis à l'étuve. On en remplit peu à peu une forme, après qu'elle a été bien lavée, & sans lui donner le tems de se sécher. A mesure qu'on y met le Sucre, on le bat avec un pilon, & quand elle est pleine & bien pilée, ou foulée, on la renverse sur une planche, pour en faire sortir le pain qu'on y a formé. On moüille la forme à chaque fois qu'on la remplit, & quand la planche sur laquelle on arrange ces pains en est remplie, on la porte à l'étuve pour les faire sécher. On voit assez que ce Sucre ne peut manquer d'être uni, blanc & pesant, & que quand il est sec & revêtu de papier bleu, il doit paroître davantage. C'est aussi ce qui le fait vendre sur le pied de Sucre royal, c'est-à-dire, le double, ou le triple de sa valeur. Mais comme les parties de ce

Mauvaise qualité de ce Sucre.

Sucre n'ont entr'elles aucune liaiſon naturelle, on les voit ſe ſéparer & ſe réduire en melaſſe à la premiere humidité qu'elles ſentent, & ceux qui l'avoient acheté trouvent n'avoir que de la caſſonade blanche, au lieu de Sucre royal qu'ils croyoient avoir. Le moyen de connoître cette tromperie, eſt de regarder ſi la tête de la forme eſt percée: car ſi elle ne l'eſt pas, c'eſt une marque aſſurée que c'eſt du Sucre tappé. On peut encore ſe ſervir de l'odorat, il eſt difficile que ce ſens y ſoit trompé, comme je l'ai fait voir ci-devant.

1696.

Moyens de connoître le Sucre Tappé.

## *DU SUCRE CANDY.*

Ce Sucre ſe fait plûtôt avec du Sucre terré qu'avec du rafiné, parce qu'il doit avoir plus de douceur. On fait diſſoudre le Sucre qu'on y veut employer dans de l'eau de chaux foible, & après qu'on l'a clarifié, écumé, & paſſe au drap, & réduit en un ſirop épais, & d'une bonne cuiſſon, on le tire du feu. Mais auparavant on a ſoin de préparer les formes où on le doit mettre. On prend pour cet effet de mauvaiſes formes. On les traverſe avec de petits bâtons, auſquels on fait prendre telles figures que l'on veut,

Maniere de faire le Sucre Candi.

1696. comme de cœurs, d'étoilles, de couronnes & autres. On suspend ces formes dans l'étuve toute chaude, avec des vaisseaux dessous pour recevoir le sirop qui coule par l'ouverture du bas qui doit être bouchée d'une maniere à laisser filtrer le sirop peu à peu. Le Sucre étant donc au degré de cuisson qu'on lui doit donner, on le porte avec toute la diligence possible dans l'étuve bien couvert, afin que l'air ne le refroidisse point, & on le verse dans les formes qui sont préparées pour le recevoir; après quoi on continuë à chauffer vivement l'étuve. Le Sucre s'attache alors par grumeaux aux petits bâtons dont la forme est traversée, & s'y amoncelle comme de petits éclats de cristal. Lorsqu'il est tout-à-fait sec, on casse les formes pour tirer ce qu'elles contiennent.

Nous ne faisons de ce Sucre aux Isles que pour l'usage des maisons, ou pour faire des présens. Lorsqu'on lui veut donner la couleur rouge, on jette dans la bassine un peu de jus de pommes de raquettes, & si on veut lui donner quelque odeur, on la répand en essence, en mettant le Sucre dans la forme.

Tout le Sucre qui n'est pas en pain s'appelle cassonade. On appelle cassonade

grise, le beau Sucre brut, bien sec & bien séché; & cassonade blanche le Sucre terré, pilé, & mis en barriques. Le nom de cassonade vient du mot Espagnol *cassa*, qui veut dire caisse, ou coffre, parce qu'avant qu'on fît du Sucre aux Isles, tout celui qui venoit en France du Bresil, ou de la Nouvelle Espagne, étoit dans des caisses, d'où le nom de Sucre encaissé ou de cassonade lui est venu, qui est demeuré au Sucre que l'on fabrique aux Isles quoiqu'on ne se serve pas de caisses, mais de barriques pour le mettre & l'envoyer en Europe. 1696.

Etimologie du nom de Cassonade.

## *PRODUIT D'UNE SUCRERIE.*

Pour ce qui est de la quantité de Sucre qu'on peut faire par semaine dans une Sucrerie, il faut avoir égard à la qualité du terrain, des Cannes, de la saison, & de l'attirail de la Sucrerie où on le travaille. Il est certain qu'un Moulin à eau expédie beaucoup plus qu'un Moulin à Chevaux, & qu'une Sucrerie qui a cinq ou six chaudieres, fait bien plus de Sucre qu'une qui n'en a que quatre. Il est encore certain que le terrain qui a servi, & sur tout aux basses terres où il est toûjours plus sec & plus usé qu'aux ca-

Circonstances qu'il faut observer pour juger du produit d'une Sucrerie.

1696. besterres, produit des Cannes plus sucrées, plus aisées à cuire, & qui rendent bien davantage qu'aux cabesterres, où les Cannes, généralement parlant, sont toûjours plus aqueuses, plus dures, moins sucrées.

La saison y contribuë encore beaucoup. Plus elle est séche, & plus les cannes ont de substance épurée, & prête à se convertir en Sucre; & quand elles se trouvent en leur maturité, elles rendent beaucoup plus que quand elles n'y sont pas encore arrivées. Toutes ces circonstances font des différences si considérables, que j'ai vû quelquefois tirer cinq formes d'une batterie, & six semaines après, avoir peine à en tirer deux, tant il est vrai que les circonstances ci-dessus mentionnées apportent un grand changement dans la fabrique & dans la réüssite des Sucres, & qu'on ne peut pas juger par ce qu'on voit arriver un jour, une semaine, & même un mois dans une Sucrerie, de ce qui s'y doit faire dans le cours d'une année.

On peut cependant, en faisant une juste compensation des tems & des cannes, approcher d'une quantité de Sucre, sur laquelle on peut compter avec quelque sorte d'assurance. Ainsi dans la sup-

poſition que je ferai d'un Moulin à eau, 1696.
& d'une Sucrerie montée de ſix chaudieres, l'un & l'autre fournis d'un nombre de Négres ſuffiſant pour les faire travailler pendant huit mois, c'eſt-à-dire, depuis le mois de Décembre juſqu'à la fin de Juillet; je dis qu'on peut compter ſur deux cens formes par ſemaine, l'une portant l'autre, ſans compter les Sucres de ſirop & d'écumes qu'on fait dans le même tems ſans arrêter le travail courant de la Sucrerie, lorſqu'on a une ou deux chaudieres montées pour cet effet dans la Sucrerie ou dans la Purgerie. Si au lieu de Sucre blanc, on travaille en Sucre brut, on en peut faire vingt-trois à vingt-quatre barriques par ſemaine, qui étant évaluées à cinq cens cinquante livres peſant l'une portant l'autre, font la quantité de treize mille deux cens livres, ſans compter le Sucre de ſirop.

Suppoſition du travail d'une Sucrerie.

Or ſi on ſuppoſe trente ſemaines de travail à deux cens formes par ſemaine, ce ſont ſix mille formes, qui étant évaluées à vingt-cinq livres peſant, l'une portant l'autre, qui eſt le moins qu'elles puiſſent peſer, elle produiront cent cinquante mille livres de Sucre, qui étant vendu à 22. liv. 10. ſ. le cent, font

1696. trente-trois mille ſept cens cinquante francs. Il faut enſuite compter le Sucre de ſirop fin provenant de ſix mille formes, qui doit être de ſix cens formes, à raiſon de dix formes par cent; mais comme ce Sucre eſt beaucoup plus léger que celui de Cannes, & qu'il diminuë davantage ſous la terre, je ne compterai les formes qu'à raiſon de dix-huit livres peſant chacune, qui font encore huit mille quatre cens livres de Sucre, qui étant vendu au même prix, feront la ſomme de dix-huit cens quatre vingt dix francs. A quoi ſi on ajoûte mille formes de gros ſirop, & quatre cens formes de Sucre d'écumes, qui peſeront au moins trente-cinq livres piéce après qu'elles auront été purgées, on aura près de cinquante mille livres de Sucre de cette eſpéce, qu'on pourra repaſſer avec du Sucre de Cannes en trois ou quatre ſemaines, & faire de cette façon plus de quatre-vingt mille livres de Sucre brut, qui à raiſon de ſept livres dix ſols le cent, font encore ſix mille francs. Cette ſomme jointe aux deux autres cideſſus, fait celle de quarante-un mille ſix cens quarante francs, ſans compter plus de trois mille francs qu'on peut tirer de la vente des eaux-de vie, de ſorte

que voilà près de quarante-cinq livres 1696.
tournois.

Je n'ai mis ici le prix de ces Sucres, & la quantité qu'on en peut faire, que dans un état très-médiocre, & comme j'ai déja remarqué, l'augmentation du prix du Sucre dans un tems de Paix, ſurpaſſe de beaucoup ce qu'on y perd dans un tems de Guerre, puiſque dans les années 1699. 1700. 1701. & 1702. le Sucre blanc s'eſt vendu depuis trente-ſix juſqu'à quarante-quatre livres le cent, le Sucre brut douze, & le Sucre paſſé dix-huit. D'où il eſt aiſé d'inférer le revenu prodigieux qu'une Sucrerie produiſoit dans ce tems-là. M. Houel de Varennes a tiré de ſon Habitation de la Guadeloupe, où il n'y avoit qu'un Moulin à eau, & ſept chaudieres montées, plus de trente mille écus chacune de ces trois derniéres années. Cette Habitation ne pouvoit valoir que trois cens cinquante à quatre cens mille francs. C'étoit donc près de vingt-cinq pour cent qu'elle produiſoit. Qu'on examine toutes les terres qui ſont en Europe, pour voir ſi on en trouvera qui en approchent. On ſe trouve heureux lorſqu'une terre rend cinq ou ſix pour cent; au lieu que celles des Iſles rendent au

1696. moins quinze pour cent, & peuvent aller à vingt cinq, comme l'exemple cidessus le fait voir.

Il est bon de sçavoir à présent la quantité de formes, ou de barriques de Sucre qu'on peut tirer d'une piéce deCannes de cent pas en quarré. Plusieurs expériences que j'ai faites, & réïtérées aux basses terres de la Martinique & de la Guadeloupe, m'ont assûré que quand les Cannes sont prises dans la belle saison, qu'elles sont dans toute leur maturité, & qu'elles ont été bien entretenuës, cent pas en quarré rendent cent cinquante formes ou environ, c'est-à-dire, quelquefois plus, & quelquefois moins, & que la même quantité de Cannes mises en Sucre brut, rend depuis douze jusqu'à seize barriques de Sucre brut. Mais aux Cabesterres ce n'est pas la même chose, ni dans les terres rouges & grasses : car quoique les Cannes y soient plus grandes, plus grosses, & mieux nourries, elles sont toûjours plus aqueuses, plus cruës, & moins sucrées : de sorte qu'il faut une moitié davantage de terrain planté aux Cannes, pour rendre la même quantité de Sucre.

Produit d'une piéce de cannes de cent pas en quarré.

J'ai remarqué que le pas d'arpentage de la Martinique étoit de trois pieds &

demi, & par conſéquent plus grand que 1696.
celui de la Guadeloupe qui n'eſt que de trois pieds. Cette augmentation ne doit rien changer au ſiſtême que j'ai établi, parceque le terrain de la Martinique eſt communément parlant d'un plus grand rapport pour le Sucre que celui de la Guadeloupe.

On pourroit encore demander s'il y a plus de profit à faire du Sucre blanc que du Sucre brut. Dans la ſuppoſition que j'ai faite, que la même Sucrerie fera deux cens formes de Sucre blanc, ou vingt-quatre barriques de Sucre brut par ſemaine, ſi nous mettons les deux cens formes à vingt-cinq livres piéce, elles produiront cinq mille livres de Sucre, qui à raiſon de 22. livres 10. ſols le cent font mille cent vingt-cinq francs: & les vingt-quatre barriques de Sucre brut à cinq cens cinquante livres piéce font treize mille ſept cens livres de Sucre, qui étant vendu à 7. liv. 10. ſols le cent, font mille vingt-ſept livres dix ſols. Il s'agit de ſçavoir s'il y a plus de profit à faire du Sucre blanc que du brut. J'avoüe qu'il paroît d'abord plus de facilité à faire du Sucre brut. On eſt exempt de faire les dépenſes néceſſaires pour les formes, les étuves, les purgeries,

1696. & tout ce qui en dépend qui est considérable. On n'est point obligé de payer de gros gages à des Rafineurs, de souffrir leurs impertinences, & les pertes que leur négligence, ou leur ignorance causent souvent, tout cela est appréciable, & cependant je soûtiens qu'il est plus avantageux de blanchir son Sucre, que de le laisser blanchir à d'autres, qui assûrément ne le blanchiroient pas, s'ils n'y trouvoient un gros profit. Pour ce qui regarde les pertes que l'ignorance ou la paresse des Rafineurs peuvent causer, il n'y a qu'à se souvenir, & mettre en pratique l'avis que j'ai donné ci-devant. Les dépenses pour se mettre en état de blanchir ne se font qu'une fois, elles durent toûjours, ou on en peut continuer l'entretien à peu de frais, & le profit qu'elles produisent est continuel, & augmente tous les jours. D'ailleurs on se défait plus facilement du Sucre blanc que du brut, sur tout dans un tems de Guerre où il vient peu de Vaisseaux. On ne consomme pas plus de bois pour faire l'un que l'autre. On le transporte plus facilement, puisqu'il est en moindre quantité. Et enfin on voit par le compte que je viens de faire qu'il y a cent francs de profit par semaine,

qui est un pur avantage : car je prétends 1696. que les vingt formes de sirop fin qu'on fait toutes les semaines suffisent pour payer toutes les dépenses qu'on est obligé de faire pour blanchir : sans compter que l'on a encore les Sucres de gros sirop & d'écumes, qui vont à plus de cinquante francs, ce qui est un profit de plus de cinq mille francs par an. Je laisse à présent au jugement de tout le monde, si je n'ai pas eu raison de dire, qu'il est plus avantageux de faire du Sucre blanc que du brut : à quoi je dois ajoûter que quand l'occasion se présente de faire avec avantage une grosse partie de Sucre brut, on la peut faire, au lieu qu'on ne peut pas faire du Sucre blanc lorsqu'on n'a pas l'établissement nécessaire pour cela. D'ailleurs le prix du Sucre blanc est souvent bien plus haut que celui du Sucre brut, toute proportion gardée, ce qui fait une différence considérable, dont le profit n'est point du tout à négliger.

Maniere de peser le Sucre.

On pese les barriques de Sucre avec la Romaine, ou avec des balances ordinaires. La Romaine est plus expéditive, mais elle est sujette à de grandes erreurs ; il faut être habile pour connoître si elle est bonne, & pour n'être pas surpris par

1696. ceux qui la conduisent en pesant : car il est certain que si on fait courir le poids du bout vers le centre, le poids emporte davantage, que si on le fait avancer du centre vers le bout.

Les balances sont plus sûres que la Romaine.

Le plus sûr est de se servir des balances ordinaires, & de poids de plomb bien étalonnez. Les poids de fer sont sujets à s'altérer par la rouille, & à devenir trop légers, & souvent on ne pense pas à les faire étalonner, ou on n'en a pas la commodité. Les bassins des balances doivent être des Madriers de bon bois, garnis de bandes de fer, avec des crochets, pour attacher les boucles des chaînes, ou des cordes qui les joignent aux extrémitez du fleau.

Lorsqu'on livre une partie de Sucre, le Marchand qui la reçoit, & celui qui la livre doivent écrire chacun en particulier le numero & le poids de chaque barrique, à mesure qu'elle sort du bassin de la balance ; & si c'est du Sucre blanc, il faut encore écrire la tare ou le poids de la barrique qui doit y être marqué dessus. Lorsqu'on a achevé de peser toutes les barriques, ils confrontent leurs poids pour voir s'ils s'accordent, & puis ils font l'addition de toutes les tares & de tous les poids. On

ſouſtrait le total des tares du total des poids, & on a le poids net du Sucre, qui étant multiplié par le prix dont on eſt convenu pour le cent de livres de Sucre, donne la valeur totale de la marchandiſe. Un exemple ſuffira pour éclaircir ce que je viens de dire; ſuppoſé donc qu'on ait livré ſix barriques de Sucre blanc à raiſon de 22 livres 10 ſols le cent, on les écrit en cette maniere.

1696.

Maniere de calculer le poids & le prix du Sucre.

1696.

| Numero des Barriques. | Tares. | Poids. |
|---|---|---|
| 4 | 49 | 698. |
| 5 | 51 | 712. |
| 6 | 47 | 685. |
| 7 | 53 | 704. |
| 8 | 55 | 717. |
| 9 | 57 | 693. |
| 6 | 312. | 4209. |

Poids du Sucre net. 312.

3897. 3897.

Prix. 22. l. 10. ſ. le %.

7794. 82. l. 10. ſols.
7794. 20.
1948. ½. ſols 16 | 50.
12.

876. | 82.

deniers 6 | 00.

Somme totale du prix du Sucre.
876. l. 16. ſ. 6. deniers.

---

Les barriques où l'on met le Sucre brut ne ſont point tarées. On ſe contente d'ôter dix pour cent du poids entier du Sucre enfutaillé, pour le poids de la barrique. Ainſi ſi on ſuppoſe que les ſix barriques dont le poids eſt ci-deſſus, ſoient

de Sucre brut, & qu'elles ayent pesé 4209. liv. pour en avoir la tare, on écrit le même nombre en l'avançant d'une figure en cette maniere. 1696.

| |
|---|
| 4209. liv. |
| 420. |
| 3789. |

& la soustraction étant faite, on trouve 3789. livres de Sucre net, que l'on multiplie par le prix du Sucre, comme on a vû ci-devant pour le prix du Sucre blanc.

Les Marchands rendent ordinairement les futailles qu'on leur livre, à moins qu'on ne convienne autrement. Le Sucre blanc, & même le Sucre passé se doivent toûjours mettre dans des futailles neuves, ou du moins dans des futailles reblanchies. Lorsque le Sucrier les fournit, il les passe au Marchand sur le pied de quatre livres dix sols, ou cent sols piéce. Le bois dont on les fait plus communément est un bois léger, un peu rougeâtre qui se fend mieux, qu'il ne se scie. Les Négres l'appellent bois à barriques, parce qu'on ne l'employe qu'à cet usage. Son véritable nom est Sucrier de montagne. Son écorce est

Sucrier de montagne, arbre dont on fait les barriques.

1696. brune & aſſez épaiſſe, lorſqu'elle eſt entamée, elle diſtille une huile qu'on appelle Baulme à Cochon, dont je parlerai dans la ſuite. L'aubier de cet arbre ne ſe diſtingue point du cœur. Sa feüille eſt tendre, longuette, douce, & aſſez déliée. Ce bois eſt ſujet aux vers & aux poux de bois, comme tous ceux qui ſont doux & tendres, c'eſt pourquoi il faut les abbattre non ſeulement en décours, mais encore dans le tems qu'ils ne ſont point en ſéve. Lorſqu'ils ſont à terre, on les tronce avec le harpon de la longueur à peu près que doivent avoir les barriques, on les fend avec des coins, & on les dole à l'ordinaire, & on a ſoin de les emporter hors du bois le plutôt que l'on peut, & de les mettre à couvert, parce qu'autrement l'humidité y feroit naître des vers, & les poux de bois les attaqueroient.

Précaution pour conſerver ces bois.

Les Sucreries où l'on travaille en Sucre blanc, doivent toûjours avoir un ou deux Tonneliers. C'eſt un meuble dont on ne peut ſe paſſer. Car de s'attendre aux futailles des Marchands, ou de loüer des Tonneliers, c'eſt un manque d'économie & de prudence qui coûte bien cher, il vaut bien mieux en avoir chez ſoi & à ſoi, c'eſt-à-dire, qu'il faut faire

Tonneliers néceſſaires dans une Habitation.

apprendre le métier à quelque jeune 1696.
Négre dans lequel on ait remarqué de l'inclination pour le métier, après quoi on n'en manque plus, parce qu'on lui en donne d'autres à instruire. Comme ils sont tous fort glorieux & superbes, ils se piquent de n'être pas au rang de ceux qui travaillent à la terre, & d'avoir d'autres Négres sous eux. Cela les oblige à apprendre le métier, & à le bien exercer; outre les profits qu'ils ont à faire des cuvettes ou bailles, des barils à eau & autres ouvrages qu'ils font à leurs heures de loisir, & ce que les Marchands leur donnent en recevant une partie du Sucre quand ils trouvent les futailles bien foncées, & en bon état.

Les fonds des barriques se font d'un bois plus fort que les douves. Toute sorte de bois y est bon. J'ai trouvé qu'il valoit mieux les faire scier que de les fendre, & qu'on avance bien davantage, parce que quand on les fend, il faut encore les doler, ce qui ne peut pas se faire sans consommer du tems, qui est comme l'on sçait la chose la plus chere qu'il y ait, & sur tout aux Isles, où une bonne partie de l'application d'un Habitant doit être, de mettre à profit tous les momens, & de prévoir, & d'antici-

1696. per, s'il peut, tout ce qu'il doit faire.

Les cercles dont on ſe ſert ſont des liannes appellées croq de chien. Elles ont pour l'ordinaire un bon pouce de diamétre. L'écorce eſt brune, mince, adhérente & unie. La feüille eſt une eſpéce de cœur, elle eſt roide & épaiſſe. Cette plante jette d'eſpace en eſpace de petites branches de ſix à ſept pouces de longueur, de la groſſeur d'un tuyau de plume à écrire, toutes armées d'épines crochuës, aſſez longues, roides, fortes & aiguës, & comme ces branches ſortent de tous les côtez, & que la plante même eſt fort longue, & fort flexible, on a toutes les peines du monde à s'en débaraſſer, quand on eſt une fois pris dans ces épines. On coupe ces liannes de la longueur néceſſaire pour faire les cercles, on les fend par le milieu, & on les paſſe ſous le pied, pour leur faire prendre la courbure du cercle, & on en fait des paquets. Le meilleur cependant eſt de l'employer verte, & d'acrocher les cercles, plutôt que de les lier avec de la ficelle, ou des aiguillettes de mahot, parceque le crocq tient davantage, & ſerre beaucoup mieux.

Liannes dont on fait les cercles.

Crocs de chien

Il y a encore une autre lianne dont on ſe ſert pour faire des cercles, elle eſt plus

ſpongieuſe que le crocq de chien. Le dedans eſt rougeâtre, & l'écorce noire, & aſſez épaiſſe. Elle eſt plus flexible, & plus aiſée à travailler que l'autre; c'eſt pourquoi les Ouvriers l'employent plus volontiers, mais elle dure moins; elle eſt ſujette à ſe vermouler, & quand elle vient à ſécher, elle caſſe très-aiſément. 1696. Autre lianne à barriques.

Il y a une remarque à faire ſur les futailles, qui eſt de ne mettre jamais du Sucre blanc dans celles où il y a eu du vin rouge; parceque quelque ſoin qu'on prenne de les laver, après les avoir laiſſé tremper, de les démonter pour racler toutes les douves, & leurs joints, & tous les endroits où il pourroit y avoir encore quelque reſte de teinture du vin, cela ne ſuffit jamais. La moindre humidité fait ſuenter le bois qui a été imbibé du vin qu'il a renfermé, qui ne manque jamais de teindre de la même couleur le Sucre qu'on y renferme, d'autant plus aiſément, qu'il n'y a rien au monde plus ſuſceptible de l'humidité que le Sucre. La raiſon eſt ſi naturelle, qu'elle ſaute aux yeux. Précaution qu'il faut prendre pour les futailles du Sucre brut.

## DE L'EAU-DE-VIE de Cannes.

Distillatoire ou Vinaigrerie. Lieu où l'on fait l'eau-de-vie de Cannes.

L'Eau-de-vie qu'on tire des Cannes est appellée Guildive. Les Sauvages & les Négres l'appellent *Tassia*, elle est très-forte, & a une odeur désagréable, & de l'âcreté à peu près comme l'eau de vie de grain, qu'on a de la peine à lui ôter. Le lieu où on la fait se nomme la Vinaigrerie, je ne sçai par quelle raison on lui a donné ce nom qui ne lui convient en aucune maniere. J'ai déja remarqué qu'il seroit plus à propos de le nommer un Distilatoire; mais il n'est pas aisé de changer ces sortes de noms, quand ils sont une fois en usage. Ce lieu doit être joint, ou du moins très-proche de la Sucrerie, afin que les écumes & les gros sirops y puissent être portez commodément, ou avec des bailles & baquets, ou par le moyen d'une goutiere. Dans les Habitations où il y a un Moulin à eau, il faut placer la Vinaigrerie de maniere qu'on y puisse conduire avec des goutieres l'eau qui échappe de la roüe, tant pour remplir les canots, que pour rafraîchir continuellement les couleures.

Les

1696.

Uſtencilles d'une Vinaigrerie.

Les uſtencilles d'une Vinaigrerie conſiſtent en quelques canots de bois, une ou deux chaudieres avec leurs chapiteaux & leurs couleuvres, une écumoire, quelques jarres, des pots & des bailles ou cuvettes.

Matiere des canots.

Les canots ſont de différentes grandeurs, ſelon la capacité du bâtiment & du travail qu'on y peut faire. On ſe ſert plutôt de canots de bois tout d'une piéce, que de bacs de maçonnerie, parceque les canots de bois s'imbibent du Suc qui s'eſt aigri dedans, ce qui aide conſidérablement à faire aigrir & fermenter celui que l'on y met.

Matiere de l'eau-de-vie.

On emplit les canots d'eau juſqu'aux deux tiers, & quelquefois juſqu'aux trois quarts, & on acheve de les remplir avec de gros ſirop & des écumes. On les couvre avec des feüilles de baliſier & des planches par-deſſus, & au bout de deux ou trois jours, ſuivant la bonté des écumes ou du ſirop, cette liqueur ſe fermente, bout, & jette au-deſſus une écume aſſez épaiſſe, à laquelle s'attachent toutes les immondices qui étoient dans le ſirop, ou dans les écumes. Lorſqu'elle a acquis le degré de force & d'aigreur qui lui eſt néceſſaire, ce qu'on connoît à ſa couleur qui devient jaune, à ſon

1696. goût qui est très-aigre, & à son odeu qui est forte & pénétrante, on la met dans les chaudieres, après avoir enlevé avec une écumoire toute l'écume & toutes les ordures qui étoient dessus.

Chaudieres à eau-de-vie

Les chaudieres sont de cuivre rouge d'environ deux pieds & demi de diamétre, sur quatre pieds de hauteur. Leur fond est plat, il est percé à côté d'une ouverture dans laquelle on soude un tuyau avec un robinet ou champlure qui sert à vuider la liqueur qui reste après que les esprits en ont été extraits. Le haut de la chaudiere est en dôme avec une ouverture ronde d'un pied de diamétre, & un rebord d'environ deux pouces de hauteur. C'est par cette ouverture qu'on charge la chaudiere, c'est-à-dire, qu'on la remplit de la liqueur qui a fermenté dans les canots. Elle est montée sur un fourneau de maçonnerie, dont la bouche est en dedans du bâtiment, & l'évent qui donne passage à la fumée est en dehors; la maçonnerie enferme la chaudiere jusqu'aux deux tiers de sa hauteur.

Maniere de faire l'eau-de-vie.

Lorsque la chaudiere est pleine, on ferme son ouverture avec un chapiteau de cuivre rouge, qui doit s'emboiter bien juste dans le rebord du haut de la

chaudiere, & on le lutte encore avec 1696.
de la terre grasse : il est bon qu'il soit étamé, afin de n'être pas sujet au verd de gris. Il a un bec de dix-huit à vingt pouces de long qu'on fait entrer dans l'extrémité d'une couleuvre de cuivre ou d'étain, qui est posée dans un tonneau fait exprès, bien cerclé de fer, placé proche de la chaudiere. Plus la couleuvre a de circonvolutions, & plus l'eau-de-vie est bonne. Le tonneau où est la couleuvre doit toûjours être rempli d'eau pour la rafraîchir, parceque les esprits que la chaleur a fait élever de la chaudiere dans le chapiteau, circulant dans la couleuvre où ils ont été conduits par le bec du chapiteau qui y est joint & bien lutté, l'échauffent extraordinairement, & se dissiperoient à travers les pores du métal, s'ils n'étoient reserrez par la froideur de l'eau. C'est-pourquoi il est bon qu'il en tombe toûjours de nouvelle dans le tonneau, qui doit s'écouler par un trou, qu'on y laisse au fond, tellement proportionné à la quantité qui y tombe, qu'il demeure toûjours plein. On met un pot de rafinerie, ou une grosse cruche à l'extrémité de la couleuvre, pour recevoir la liqueur qui en sort. Lorsqu'on s'apper-

1696. çoit que le feu ne fait plus élever d'esprits, & qu'il ne coule plus rien dans la cruche, on vuide la chaudiere par le robinet qui est au fond, & on la remplit de nouvelle liqueur.

La premiere liqueur qui vient d'une chaudiere, s'appelle la petite eau, en effet, elle n'a pas beaucoup de force. On conserve tout ce qu'on tire de petite eau pendant les cinq premiers jours de la semaine, & on en remplit une ou deux chaudieres pour la repasser le Samedi. L'esprit qui en sort alors est véritablement l'Eau-de-vie, Taffia ou Guildive qui est très-forte & très-violente.

Quantité d'Eau-de-vie qu'on peut faire, & son prix.

Dans les Sucreries où il y a deux chaudieres à eau-de-vie, on en doit faire par semaine cent soixante pots ou environ, mesure de Paris. On la vend ordinairement dix sols le pot, & quelquefois davantage, sur tout dans les tems où l'on ne fait pas de Sucre; & quand l'Eau-de-vie de France & les Vins sont rares & chers. Cette Manufacture rend un profit considérable à un Habitant: car quand on n'y travailleroit que quarante-cinq semaines par an, ce seroit toûjours soixante barriques d'Eau-de-vie qu'on feroit, dont on en pourroit vendre au moins cinquante-quatre, le reste se con-

ſommant dans la maiſon : or cinquante-quatre barriques à cent vingt pots chacune doivent produire plus de mille écus qui ſuffiſent pour entretenir d'habits, de viande, d'outils & autres néceſſitez, une troupe de cent vingt Négres, comme je le ferai voir ci-après. Quand on veut rendre cette Eau de vie meilleure, & lui ôter l'odeur trop forte, & l'acreté qu'elle a, il faut avoir ſoin de bien laver les chaudieres & les couleuvres, & de ſuſpendre dans le chapiteau un bouquet d'anis ou de fenoüil, & le renouveller à chaque fois qu'on charge la chaudiere. 1696.

## *ETAT DES NEGRES qui ſont néceſſaires dans une Habitation.*

Il eſt bon d'être éclairci de la quantité d'Eſclaves qui ſont néceſſaires pour faire rouler, comme il faut, une Habitation capable de produire la quantité de Sucre dont j'ai parlé ci-devant. Ainſi dans la ſuppoſition d'une Sucrerie montée de ſix chaudieres, avec deux chaudieres à rafiner ou à cuire les ſirops, il faut :

A la Sucrerie, 6

1696. Négres néceſſaires à une Habitation.

| | |
|---|---|
| Aux fourneaux, | 3 |
| Au moulin, | 5 |
| Pour laver les blanchets, | 1 |
| A la Vinaigrerie, | 1 |
| Pour conduire quatre cabroüets, | 8 |
| Tonneliers, | 2 |
| A la forge, | 2 |
| A la Purgerie, | 3 |
| Scieurs de long, Charpentiers, | 3 |
| Maçons, | 2 |
| Menuiſier, | 1 |
| Charron, | 1 |
| Pour garder les beſtiaux, | 1 |
| Pour avoir ſoin des malades, | 1 |
| Pour couper les Cannes; | 25 |
| Pour couper du bois à brûler, | 6 |
| Pour faire la farine, | 2 |
| Commandeur, | 1 |
| Domeſtiques pour la maiſon, | 4 |
| Malades qu'on peut avoir, | 7 |
| Enfans, | 25 |
| Invalides ou ſur-âgez, | 10 |
| TOTAL. | 120 |

*EMPLOY DES NE'GRES & Négreſſes ci-deſſus.*

J'ai dit qu'on devoit mettre à une Sucrerie autant de Négres qu'il y a de chau-

dieres montées : cela se doit entendre 1696.
des Sucreries où l'on travaille en Sucre blanc. Celles où l'on ne fait que du Sucre brut, n'ont pas besoin d'un si grand nombre de Négres ; un homme suffit pour deux chaudieres. Mais les premieres pour être bien servies doivent en avoir autant qu'il y a de chaudieres, sans compter le Rafineur, & ce nombre n'est pas trop grand à cause qu'il faut être occupé sans cesse à écumer, à passer dans le drap, à laver & à porter les formes, à les planter, à les remplir, à passer le vezou d'une chaudiere à l'autre, & dès que le vezou est échauffé, & qu'il commence à jetter son écume, il ne faut pas songer à le laisser un moment sans écumer. J'ai vû très-souvent que les six Négres & le Rafineur n'avoient pas un moment libre pour manger.

Six Négres à la Sucrerie.

On met trois Négres aux fourneaux quand il y a six chaudieres. Ce travail est rude, sur tout aux chaudieres que l'on chauffe avec des pailles, des bagaces & du menu bois. Lorsqu'on ne fait travailler que cinq chaudieres, on se contente de mettre deux Négres aux fourneaux. C'est trop peu, & j'ai toûjours remarqué que le travail étoit trop grand pour deux

Trois hommes aux fourneaux.

1696. hommes. Car enfin, quelque force qu'ait un homme, le travail le ſurmonte bien-tôt, quand il eſt rude & continuel, & que les forces ne ſont pas réparées par le ſommeil & les alimens, & c'eſt-là juſtement ce qui ſe trouve dans le fait dont je parle.

Trois à la Purgerie. La Purgerie a beſoin de trois hommes. Il eſt vrai qu'ils y ſont inutiles dans de certains tems; mais dès qu'on a travaillé trois ſemaines à la Sucrerie, ils ont de l'ouvrage de reſte; ſoit à faire les fonds, accommoder la terre, la porter ſur les formes, l'en retirer, la nettoyer, la faire ſécher, mettre le Sucre à l'étuve, y entretenir le feu, cuire les ſirops, accommoder les formes & autres choſes, qui dépendent de la Purgerie. Lorſqu'il n'y a point de travail pour eux dans tout ce que je viens de dire, on peut les employer à couper du bois à brûler avec ceux qui ſont deſtinez pour cela, qui viennent les aider à leur tour, quand il faut piler le Sucre, avec les Ouvriers qui peuvent quitter le travail, ſans que le travail de la Sucrerie ſouffre aucune interruption, c'eſt à quoi il faut bien prendre garde.

Cinq Négreſſes au Moulin. Il faut cinq Négreſſes au Moulin. Il eſt vrai que dans beaucoup de Sucreries on

n'en met que quatre, mais il est certain 1696.
que le travail est trop grand pour quatre personnes; sur tout lorsque les Cannes cuisent promptement, & qu'on a peine à trouver le moment de laver le Moulin, ou bien lorsque les cases à bagaces sont un peu éloignées. Car il arrive que pour n'avoir pas le tems de les tirer, & de mettre en paquets celles que l'on doit réserver pour être séchées & brûlées, elles jettent tout aux bestiaux pêle-mêle. D'oû il est aisé de conclure que pour servir un Moulin à eau, d'une maniere que le travail soit bien fait, & qu'il ne soit pas au-dessus des forces des femmes qu'on y employe, il faut y en mettre cinq.

Une laveuse de blanchets.

On employe une Négresse pour laver les blanchets, balayer la Sucrerie, & autres semblables ouvrages. Le Rafineur doit bien prendre garde que les blanchets soient bien lavez, échangez, séchez à l'air, ou au Soleil, & jamais dans les appentis des fourneaux, parce que le feu mange leur laine, & dès que la corde paroît, ils deviennent inutiles. On ne doit jamais les employer que quand ils sont secs, autrement le vezou ne passe pas. Cette Négresse aide encore à celle qui est à la Vinaigrerie, à porter les si-

1696. rops & les écumes, à charger les chaudieres, & à remplir les canots.

Une féme pour faire l'Eau-de-vie.

On met plutôt une femme qu'un homme à faire l'Eau-de-vie, parce qu'on suppose qu'une femme est moins sujette à boire qu'un homme. Comme cette régle n'est pas infaillible, c'est au Maître à choisir une des plus fidellês, & à veiller avec soin sur sa fidelité, afin qu'elle ne se démente pas à force d'être mise à l'épreuve. Pour les encourager à bien faire, & ne les pas exposer à la tentation de voler, je donnois un pot d'Eau-de-vie à celle qui la faisoit, quand elle faisoit apporter au Magasin celle qu'elle avoit fait pendant la semaine dans la quantité, & la qualité requise. Une chose qu'il faut observer, est de n'en pas refuser aux Négres, quand ils en ont besoin, & de ne permettre à aucun d'eux d'entrer dans la Vinaigrerie sous quelque prétexte que ce soit.

Huit cabrouetriers.

Une Sucrerie, comme celle dont je parle, ne peut se passer de quatre cabrouets, c'est ainsi qu'on appelle les charettes aux Isles, si on veut faire un travail qui soit continuel, sans être outré, & sans ruiner les bestiaux : trois cabrouets suffisent pour fournir un Moulin à eau. Le quatriéme est nécessaire

pour aider aux autres dans un besoin 1696.
pressant, & ordinairement pour porter du bois aux fourneaux, & transporter les Sucres enfutaillez au Magasin, qui doit être toujours proche du lieu de l'embarquement. Il faut huit personnes pour conduire quatre cabrouets; sçavoir, quatre hommes & quatre enfans de douze à treize ans pour marcher devant les bœufs. Il faut huit bœufs pour chaque cabrouets, parce qu'on ne fait travailler chaque attelage qu'une fois par jour. Ce sont trente-deux bœufs, outre lesquels il est bon d'en avoir encore six autres pour remplacer ceux qui tombent malades, ou pour quelque travail extraordinaire.

Devoirs des cabrouettiers.

Il y a quatre ou cinq choses à observer touchant les cabrouettiers. La premiere, d'empêcher qu'ils ne se donnent la liberté de mal traiter les jeunes enfans qu'on leur donne pour les aider. La seconde, qu'ils ayent soin de panser tous les jours leurs bœufs, les laver à la mer, leur ôter les tiques, & avertir le Maître ou le Commandeur, quand il est nécessaire de leur faire ôter les barbes, qui sont certaines excrescences de chair, qui leur viennent sous la langue, qui les empêchent de paître. Car les bœufs

1696. ne coupent pas l'herbe avec les dents comme les chevaux, ils ne font que l'entortiller avec la langue & l'arracher; mais quand ils ont ces excreſcences, qui leur cauſent de la douleur, ils ne peuvent appliquer leur langue autour de l'herbe, & deviennent maigres & ſans force. On doit encore obliger les cabrouettiers d'apporter des têtes de Cannes ſur leurs cabrouets, pour les donner à leurs bœufs après qu'ils ont dételé, & d'en apporter le ſoir une quantité ſuffiſante pour tous les beſtiaux qu'on enferme dans le Parc. C'eſt auſſi à eux d'aider le Gardien à entretenir les liziéres, & à nettoyer le Parc, rien n'étant plus contraire aux beſtiaux que l'ordure, & rien ne contribuë davantage à leur ſanté & à leur embonpoint que la propreté du lieu où on les reſſerre pendant la nuit.

Deux Tonneliers.

Il n'eſt pas poſſible de ſe paſſer de deux Tonneliers dans une Habitation. Quand on ne fait pas de Sucre, & que tous les Négres ſont occupez à couper du bois à brûler, ils doivent y être avec les autres pour profiter des arbres qu'on abbat, qui ſe trouvent propres à faire des douves. Il faut qu'ils les fendent, & qu'ils les dolent ſur le lieu, & qu'ils les faſſent ap-

porter à la maiſon à meſure qu'elles ſont 1696. achevées, ſans les laiſſer dans le bois le moins qu'il eſt poſſible, parceque les vers & les poux de bois s'y attachent aiſément & les pourriſſent. C'eſt-là le tems pour faire proviſion de douves pour tout le reſte de l'année. On doit les mettre à couvert, les ranger les unes ſur les autres, en les croiſant par leurs extrémitez, & les charger de quelques groſſes pierres, dont la peſanteur les tienne en ſujettion, de crainte qu'elles ne ſe cambrent, & ne ſe déjettent en ſéchant.

Quand aux cercles, les Tonneliers doivent avertir le Commandeur quand ils en ont beſoin, afin qu'il envoye des Négres leur en couper, ſans qu'ils ſoient obligez de quitter leur travail.

Deux Tonneliers qui ont leurs douves dolées, & leurs fonds ſciez, doivent faire trois barriques par jour; ce qui n'eſt pas un petit profit pour le Maître, qui vend chaque barrique ſur le pied de cent ſols : or quand on compteroit pour le prix du bois & la façon le tiers de cette ſomme, il eſt toûjours conſtant que chaque Tonnelier apporteroit cent ſols par jour de profit à ſon Maître, & qu'ainſi déduction faite des jours de Fê-

1696. tes qu'ils ne travaillent pas, & du tems qu'ils employent à préparer leurs douves, ou à foncer les barriques lorsque l'on pile le Sucre, chaque tonnelier rendra deux cens barriques par an, qui font deux mille francs.

Profit que les deux Tonneliers font à leur Maître.

Voilà un échantillon du profit que peut faire un Habitant qui a des Ouvriers à soi. Pour lors il faut qu'il vende tout son Sucre enfutaillé, cela fait souvent plaisir aux Capitaines qui ont de la peine à trouver des futailles blanches, & il se défait avantageusement des siennes. Mais pour cela, il faut veiller sur leur conduite, & avoir toûjours l'œil sur ceux qui les commandent, sans se fier jamais à eux que de bonne sorte. Si un Habitant veut voir commodément le train de ses affaires, il doit faire faire des cases comme de grands hangars à la vûë de la Sucrerie, & y loger tous ses Ouvriers, afin que lui étant à la Sucrerie, ou le Rafineur qui n'en doit jamais sortir, il puisse voir sans peine si ses Ouvriers travaillent.

Deux Forgerons.

On ne sçauroit croire l'incommodité & la dépense qu'il faut supporter lorsqu'on n'a pas une forge & deux forgerons. Car il faut avoir recours tous les jours au Forgeron que l'on appelle Ma-

choquet aux Iſles, ſoit pour les houës, *1696.* les ſerpes, les haches, les ferrures des roües de cabrouets, les œufs, les platines, & autres ouvrages néceſſaires à un Moulin. Un Habitant habile ne doit rien négliger pour avoir un Négre forgeron, on lui donne un jeune Négre pour être ſon apprentif, & pour les encourager l'un & l'autre, on leur laiſſe le profit de quelques petits ouvrages qu'ils font pour le dehors. Le profit qu'on peut tirer d'une forge va à plus de quatre cens écus par an, lorſqu'on a un bon ouvrier, & qu'on a ſoin de le faire travailler pour la maiſon, & pour les voiſins. Le charbon de terre eſt le meilleur; mais il manque ſouvent, ſur tout dans les tems de Guerre. On en fait avec du bois d'oranger, de paletuvier, bois rouge, chataignier, ou autres bois durs. On en uſe à la verité davantage, mais il ne coûte rien que la peine de le faire, & il chauffe preſque auſſi-bien que celui de terre.

Le Charon eſt abſolument néceſſaire à cauſe de la quantité de roües que l'on uſe ſur tout dans les lieux où les chemins ſont pierreux & difficiles. Cet Ouvrier doit faire ſes proviſions de rais, de jantes & de moyeux, quand on fait le

Un Charon.

1696. bois pour brûler, afin de profiter des carcasses de bois épineux & autres, & après les avoir dégrossis, il doit les faire porter à la maison, & les mettre à couvert sous les appentis. Quand l'Habitation est fournie, on le peut laisser travailler pour les voisins à tant par jour, ou par mois, & jamais à tant par paire de roües; parcequ'il pourroit arriver qu'au lieu d'une paire, il en feroit deux, sans qu'il en revînt pour cela davantage à son Maître. En 1698. on payoit six écus de façon pour une paire de roües, sans compter le bois & la nourriture de l'ouvrier, & quand on ne fournissoit ni bois, ni nourriture, on en payoit dix écus, sans la ferrure. Lorsque les jantes, & les rais sont dégrossis, un ouvrier doit faire une paire de roües par semaine.

Scieurs de long & Charpentiers.

A l'égard des scieurs de long, & d'un Charpentier, on en voit assez la nécessité. On a sans cesse besoin de planches, de bois de cartelage, de dents de Moulin, & autres semblables dont on doit toûjours avoir une bonne provision, pour les besoins imprévûs. Comme le métier des premiers est facile, il est bon de le faire apprendre à tous les Négres qui en sont capables, afin de pouvoir

1696.

faire marcher plusieurs scies tout à la fois quand on est pressé, & avoir toûjours de ces Ouvriers de rechange pour les empêcher de devenir insolens, comme ils ne manquent guére de le devenir lorsqu'ils se croyent nécessaires. J'avois fait apprendre à scier & à équarir à presque tous les Négres de nos Habitations de la Martinique & de la Guadeloupe, & au lieu qu'au commencement que je fus chargé du soin de nos biens, je n'en trouvai que deux ou trois qui me tenoient pour ainsi dire le pied sur la gorge, je me faisois ensuite prier à mon tour, pour les mettre à la scie.

Deux scieurs qui ont leur bois équarri, doivent rendre quarante planches de huit pieds de long, sur douze à quinze pouces de large par semaine. Comme cet équarissage étoit un prétexte pour ne pas rendre la quantité de planches que je devois avoir, lorsque le Négre charpentier étoit occupé à quelqu'autre ouvrage, je pensai à un moyen qui me tira de cet embarras, ce fut de faire mettre les piéces de bois sur le hourt comme on les avoit trouvées sans les équarrir, & pour empêcher que leur rondeur ne les fît tourner, je fis creuser l'endroit des queües, où elles étoient appuyées. On

Invention de l'Auteur pour scier des planches.

1696. jettoit la ligne des deux côtez, & on enlevoit avec la ſcie une doſſe, ou comme on parle aux Iſles, une croûte de chaque côté, après quoi on les renverſoit ſur le plat, on les alignoit à l'ordinaire, & on les mettoit en planches. Je remarquai qu'on avoit plutôt levé les deux doſſes avec la ſcie, qu'on n'auroit pû équarrir à la hache la moitié d'un côté. Nos Négres avoient de la peine à s'y faire au commencement, mais j'aplanis dans un moment toutes leurs difficultez, en leur abandonnant les quatre doſſes qu'ils levoient ſur chaque piéce. Ce petit gain, à quoi ils ſont fort ſenſibles, leur perſuada que je ne leur faiſois changer leur ancienne méthode que pour leur intérêt particulier, & ils m'en eurent obligation. Il vendent fort bien ces doſſes; j'eus la quantité de planches que je voulois avoir, & tout le monde fut content.

Comme il y a toûjours à faire aux Moulins à eau, on ne ſçauroit s'imaginer combien on s'épargne de chagrin & de dépenſe, lorſqu'on a un Négre qui ſçait aſſez l'art de charpenterie, pour remédier aux accidens ordinaires qui arrivent aux dents, aux bras, & autres parties d'un Moulin. Car les ouvriers

blancs de cette eſpéce ſont aſſez rares, 1696.
& leur petit nombre, & la néceſſité qu'on a d'eux, les rend chers & inſolens au dernier point, de ſorte que ce n'eſt pas une petite ſatisfaction, ni une petite épargne de pouvoir ſe paſſer de telles gens.

Après que les Anglois eurent brûlé nos Sucreries de la Guadeloupe en 1703. je fis faire un Moulin tout entier, une Sucrerie, une Purgerie, & une Etuve, & autres Bâtimens qui nous étoient néceſſaires, ſans y employer que trois ou quatre de nos Négres, dont le plus habile ne ſçavoit tout au plus que faire une mortoiſe. Il eſt vrai, que je fus obligé de tracer & piquer tout l'ouvrage, & d'être ſans ceſſe avec eux, mais enfin j'en vins à bout, & je ſurpris beaucoup les ouvriers qui avoient accoûtumé de travailler pour nous, quand ils virent que je n'avois plus beſoin de leurs ſervices.

Un ou deux Menuiſiers.

Quoiqu'un Menuiſier ne ſoit pas ſi néceſſaire, il ne laiſſe pas d'être d'une grande utilité, & quand il ſçait tourner, & qu'il eſt bon ouvrier, il rend mille ſervices dans une maiſon. Lorſqu'on n'a pas d'ouvrage à lui donner, il n'en manque jamais chez les autres

1696. Habitans, dont la plûpart aiment mieux se servir d'un Négre que d'un blanc, quand ils sont également habiles. Le moins qu'un tel ouvrier puisse gagner est un écu par jour, outre sa nourriture, & lorsqu'il a un apprentif ou compagnon avec lui, cela va souvent jusqu'à cent sols.

Quand on a une fois des ouvriers dans une maison, c'est un trésor qu'on ne sçauroit trop estimer, & pour qu'il ne se perde pas, il faut avoir soin de leur donner des apprentifs, & leur faire de tems en tems quelque gratification à proportion du travail qu'ils font, ou de l'avancement qu'on remarque dans ceux qu'ils instruisent.

Il ne faut pas un long discours, pour persuader un gros Habitant, qu'il a besoin de Maçons chez lui : il arrive tous les jours tant d'accidens aux fourneaux, aux chaudieres, & à d'autres endroits que l'on s'épargne de dépenses considérables, lorsqu'on a des maçons chez soi, & quand on n'en a point à faire, on trouve toûjours à les loüer. Le moins qu'ils puissent gagner, c'est cinquante sols par jour chacun avec leur nourriture.

Deux Maçons.

Il est bon de distinguer toûjours les

Négres ouvriers des autres, soit en leur 1696. donnant plus de viande, soit en leur faisant quelque gratification. Rien ne les anime davantage à chercher l'occasion d'apprendre un métier. Tel qu'il puisse être, il est toûjours d'une grande utilité pour une maison. Les profits que font les ouvriers, les attachent à leurs maîtres, & leur donnent le moyen d'entretenir leurs familles avec quelque sorte d'éclat, & le plaisir d'être au-dessus des autres, contente extrémement la vanité dont ils sont très-bien pourvûs. J'en ai vû qui étoient si fiers d'être Maçons ou Menuisiers, qu'ils affectoient d'aller à l'Eglise avec leur régle & leur tablier.

Vanité des Négres.

On doit mettre à la garde des bestiaux un Négre fidéle, & qui aime ce métier. Les Négres du Cap-Verd, de Sénégal, & de Gambie, y sont les plus propres, parce qu'ils ont chez eux quantité de bestiaux qu'ils regardent comme leur principale richesse. Le Commandeur blanc ou Négre doit les compter tous les matins, avant qu'ils aillent paître, & le soir quand on les fait rentrer dans le Parc. Pour les moutons, les chévres ou cabrittes, ce sont les petits enfans qui sont chargez du soin de les garder sous la direction du Gardien du gros bétail.

Un Gardien des bestiaux.

1696. Une Infirmiere. On donne le ſoin des malades à quelque Négreſſe ſage & intelligente, qui les ſerve diligemment, qui aille chercher à la cuiſine ce dont ils ont beſoin, qui tienne les lits & l'infirmerie propre, & qui n'y laiſſe entrer autre choſe que ce que le Chirurgien a ordonné. C'eſt une néceſſité d'avoir une infirmerie dans une Habitation : outre que les malades y ſont mieux ſoignez, & plus facilement que dans leurs caſes ; c'eſt un moyen sûr de diſtinguer ceux qui le ſont véritablement, de ceux qui le contrefont, ou par pareſſe, ou pour faire quelque ouvrage dans leurs caſes.

Vingt-cinq perſonnes pour couper les Cannes. Vingt-cinq perſonnes ſuffiſent pour couper des Cannes, & entretenir un Moulin à eau, & ſix chaudieres, ſur tout quand on a un peu d'avance du jour précédent, & que les Cannes ſont belles, nettes, & bien entretenuës. Quand on n'a pas cette avance, à cauſe d'une Fête pendant laquelle les Cannes coupées auroient pû ſe gâter, on envoye couper des Cannes depuis le matin juſqu'à l'heure du déjeûné, à tous ceux qui devoient travailler à la Sucrerie, à la Purgerie, aux Fourneaux, au Bois, & au Moulin, de ſorte qu'en moins de deux heures on ait aſſez d'avance pour

1696.

mettre au Moulin, & avancer le travail sans le discontinuer. Comme c'est le plus aisé de tous les travaux, les femmes y font autant d'ouvrage que les hommes. C'est là principalement qu'on les employe, aussi bien qu'au service du Moulin, qui deshonoreroit les hommes, s'ils y étoient employez. Je me suis quelquefois servi de ce moyen pour punir des Négres qui étoient lâches & paresseux. Je les faisois mettre à repasser les bagaces, qui est l'emploi qu'on donne à la plus foible des Négresses qu'on employe au Moulin. Il n'y avoit point de chagrin pareil au leur, ni de prieres & de promesses qu'ils ne me fissent, pour être ôtez de ce travail qui les couvroit de honte.

Punition des Négres paresseux.

Afin de ne pas manquer de bois à brûler, & pour mettre à profit les branches des arbres que les charpentiers ne mettent point en œuvre, il est bon d'avoir toûjours cinq ou six Négres dans le bois. Ils en doivent faire chacun une cabrouettée par jour. Lorsqu'ils sont six, on en met quatre à hacher, & deux à fendre. Autant qu'il se peut faire, il faut qu'ils travaillent au voisinage des scieurs de long, afin que le Maître ou le Charpentier voye plus facilement ce qu'ils font.

Six coupeurs de bois.

1696. Quand on a ce ſoin, on peut continuer à faire du Sucre pendant ſept à huit mois, ſans craindre de manquer de bois, pourvû qu'on ait ſeulement une avance de ſix ſemaines avant de commencer à faire du Sucre; parceque ces ſix hommes remplacent continuellement celui qui ſe conſomme. Depuis l'invention des nouveaux fourneaux on conſomme beaucoup moins de bois, & ainſi on pourra employer ces ſix hommes à d'autres ouvrages. Ces mêmes coupeurs ſervent encore à abattre & déblayer les arbres que le charpentier leur marque, afin de ne pas détourner le travail de la ſcie.

Deux Negreſſes pour faire la farine de manioc.

Quoiqu'on doive avoir une bonne proviſion de farine de manioc faite & ſerrée, avant de commencer à faire du Sucre, il eſt bon de remplacer celle que l'on conſomme tous les jours pour n'en pas demeurer dépourvû. Il faut pour cela que le Commandeur faſſe arracher tous les ſoirs une quantité de manioc ſuffiſante pour faire une barrique de farine. Les Négres & les Négreſſes qui ne ſont pas de garde pendant la nuit, c'eſt-à-dire, qui ne doivent pas entrer au ſervice du Moulin, de la Sucrerie, ou des fourneaux, doivent grater & grager le manioc qui doit être cuit le jour ſuivant.

vant. Une Négresse assistée d'un enfant, 1696.
ou de quelque infirme, pour passer le manioc par l'hebichet, doivent rendre une barrique de farine par jour, c'est-à-dire, environ deux barrils & demi. Et afin qu il ne puisse y avoir de fraude sur cet article qui est important & très-tentatif, il faut que les boëtes à presser soient toujours pleines, jusqu'à la marque qu'on aura faite, après avoir remarqué la quantité de manioc gragé qu'elles doivent contenir pour faire une barrique de farine.

Un Commandeur Négre.

Il y a bien des Habitans qui se servent plutôt d'un Commandeur Négre que d'un blanc. Sans entrer dans les raisons d'économie, je croi qu'ils font fort bien, & je m'en suis toujours bien trouvé. Il faut choisir pour cet emploi un Négre fidéle, sage, qui entende bien le travail, qui soit affectionné, qui sache se faire obéïr, & bien exécuter les ordres qu'il reçoit; ce dernier point est aisé à trouver: car il n'y a point de gens au monde qui commandent avec plus d'empire, & qui se fassent mieux obéïr que les Négres. C'est au Maître à veiller sur les autres qualitez.

Le Commandeur doit être toujours avec les Négres, sans les abandonner ja-

1696. mais, son devoir l'oblige à presser le travail, & le faire faire comme il faut; il doit empêcher le désordre, & appaiser les querelles qui surviennent entre les Négres, & sur tout entre les femmes, qui de quelque couleur qu'elles soient sont toujours promptes, colères, criardes, prêtes à se dire des injures, & à se prendre aux cheveux. Il doit visiter ceux qui travaillent dans le bois, pour pouvoir dire au Maître l'état de leur travail. C'est à lui à éveiller les Négres, & les faire assister à la Priere soir & matin, & faire, ou faire faire le Catéchisme à la fin de la Priere, les conduire à la Messe les Fêtes & Dimanches, voir si leurs maisons sont propres, & leurs jardins bien entretenus; appaiser les différens qui naissent dans les ménages, faire conduire les malades à l'infirmerie, empêcher les Négres étrangers de se retirer de jour ou de nuit dans les cases de l'Habitation, donner avis au Maître de tout ce qui se passe, recevoir & bien entendre ses ordres, & les faire exécuter à la lettre. Il faut avoir cette considération pour un Commandeur, de ne le jamais réprimander, & encore moins le frapper devant les autres Esclaves, perceque cela le rend méprisa-

ble, & lui fait perdre tout son crédit. 1696.
Quand il a fait quelque faute si considérable, qu'elle mérite absolument qu'il en soit châtié, il faut avant toutes choses le casser de son emploi. On donne toûjours au Commandeur plus de vivres & d'habillemens qu'aux autres, & de tems en tems quelque gratification. On doit châtier sévérement ceux qui lui désobéissent, ou qui se révoltent contre lui, & sans miséricorde ceux qui auroient la hardiesse de le frapper.

Je me suis toûjours mieux trouvé des Commandeurs Négres que des Blancs. Cependant quand on est contraint d'en avoir pour soulager le Rafineur dans le quart de la nuit, il faut choisir un homme âgé, afin qu'il soit moins capable de causer du désordre avec les Négresses, & ne pas laisser pour cela d'avoir un Commandeur Négre, sans oublier d'avoir quelques espions fidelles qui rapportent tout ce qui se passe, sauf à prendre les voyes nécessaires pour s'assurer de la verité de leur rapport. Dès qu'on s'apperçoit que les Blancs que l'on a à son service ont quelque commerce avec les Négresses, le plus court est de les chasser aussi-tôt.

A l'égard des Domestiques qui servent Domestiques.

1696. dans la maison, ils ne sont point du tout sous la jurisdiction du Commandeur, à moins que le Maître ne le fasse venir, pour les châtier quand ils ont fait quelque faute. Quoiqu'ils soient bien mieux que les autres Négres pour les habits, & pour la nourriture, la plûpart aiment mieux travailler au jardin ; c'est ainsi qu'on appelle les travaux ordinaires de l'Habitation, que d'être bien nourris & bien vêtus, & être resserrez dans la maison comme leur devoir les y retient.

On prend de jeunes Négres de douze à treize ans les mieux faits, & les plus spirituels pour servir de laquais. On s'en sert ainsi jusqu'à ce que le Maître juge à propos de les mettre au travail, ou de leur faire apprendre un métier, qui est la meilleure chose qu'on puisse faire pour eux.

## *DEPENSE NE'CESSAIRE pour la nourriture & l'entretien de cent vingt Esclaves.*

Il faut supposer d'abord que l'on aura soin d'avoir du manioc en abondance, de sorte qu'il soit plûtôt en danger de pourir en terre, que d'être obligé de re-

trancher l'ordinaire que l'on doit don- 1696.
ner aux Négres, ou d'acheter de la farine de manioc, qui est souvent fort chere, fort rare, fort difficile à trouver, & qu'il faut toûjours payer en argent comptant. On en donne trois pots mesure de Paris chaque semaine par tête à tous les Négres grands ou petits, excepté aux enfans qui sont à la mammelle, aux meres desquels on donne un demi ordinaire pour leurs enfans. J'avois coûtume de donner pour ces enfans-là deux livres de farine de froment par semaine avec du lait pour leur faire de la boüillie, & comme la farine de froment peut être évaluée avec celle de manioc, il faut compter trois pots par semaine pour chaque tête, qui font 360 pots, ou sept barrils & demi par semaine. Le baril contient cinquante pots, qui multipliez par les cinquante-deux semaines qui composent l'année, font trois cens quatre-vingt-dix barrils par an. Ce seroit une grande dépense, si on étoit obligé d'acheter cette quantite de farine. Il est vrai qu'elle est quelquefois à bon marché, & qu'on la peut avoir à cinq & six francs le barril. Mais je l'ai vûë, & j'ai été obligé de l'aller chercher à dix-huit francs argent comp-

1696. tant. Ce qui, outre l'incommodité du transport seroit une dépense de près de sept mille livres par an, qui iroit toûjours à plus de deux cens pistoles, quand même on la réduiroit au tiers. Il faut donc avoir soin de faire planter une si grande quantité de manioc, qu'on en ait trois ou quatre fois au-delà de ce qu'on s'imagine en devoir avoir besoin, & qu'on soit plutôt en état d'en vendre que dans la nécessité d'en acheter.

Prix de la farine de manioc.

A l'égard de la viande, j'ai déja remarqué que le Roi a ordonné qu'on donnât à chaque Esclave deux livres & demie de viande salée par semaine. Cette ordonnance n'est pas mieux observée que beaucoup d'autres, ou par la négligence des Officiers qui devroient y tenir la main, ou par l'avarice des Maîtres, qui veulent tirer de leurs Esclaves tout le travail qu'ils peuvent sans rien dépenser pour leur nourriture; ou souvent par l'impossibilité d'avoir des viandes salées dans un tems de Guerre, où le peu qu'on en apporte est toûjours à un prix excessif. Les gens raisonnables suppléent à ce défaut en faisant planter des patates & des ignames, & les leur distribuant au lieu de

1696.

viande, ou par quelqu'autre moyen dont on ne manque guéres quand on en veut chercher. De ces gens raisonnables, le nombre est petit.

Il faut observer de ne leur donner jamais leur viande le Dimanche, ou les jours de Fêtes, parce qu'ils se visitent les uns les autres ces jours-là, & que pour régaler ceux qui les viennent voir, ils consomment dans un repas ce qui les doit entretenir toute une semaine. Il faut donc que le premier jour de travail de la semaine, le Maître ou le Commandeur fasse peser en sa présence, & partage en portions égales la viande qu'on leur doit donner. On arrange sur des planches tous les lots ou portions, & lorsque les Négres viennent pour dîner, les femmes vont au Magazin de la farine où on la leur distribuë, & les hommes prennent la viande à mesure qu'on les appelle, tout de suite, & sans leur permettre de choisir. Un barril de bœuf salé doit peser cent soixante livres : pour ne se point tromper, il ne le faut compter qu'à cent cinquante. Or à deux livres par tête ce sont 240 livres, c'est-à-dire, deux barrils moins soixante livres, qui servent pour augmenter la portion des ouvriers, & de ceux qui

1696. travaillent à la Sucrerie, aux Fourneaux, & les Malades. Ces deux barrils par semaine font cent quatre barrils par an, dont le prix est différent selon les tems de Paix & de Guerre, d'abondance ou de disette. On le vend quelquefois cinquante francs, & quelquefois dix-huit ou vingt. Je prends un prix moyen, & je mets le barril à vingt-cinq francs. Ce sera 2600 liv. pour cet article.

Pour la boisson on ne leur donne que de l'eau, & comme elle n'est guéres capable de les soûtenir dans un aussi grand travail qu'est le leur, outre l'oüicou & la grappe qu'ils font pour leur ordinaire, les Habitans qui ont soin de leurs Négres leur font donner soir & matin un coup d'Eau de vie de Cannes, sur tout quand ils ont fait quelque travail plus rude qu'à l'ordinaire, ou qu'ils ont souffert de la pluye. L'Eau de vie se faisant dans la maison, je ne compte rien pour cette dépense.

Voici quelques abus touchant la nourriture & entretien des Négres que les Gouverneurs & les Intendans devroient absolument retrancher. Le premier est, que quelques Habitans donnent à leurs Esclaves une certaine quantité d'eau-de-vie par semaine, qui leur tient lieu de

Abus touchant la nour-

1696.

farine & de viande. Il arrive de-là que les Négres ſont obligez de courir tout le Dimanche, pour trouver à trafiquer leur Eau de-vie, & à l'échanger pour de la farine & autres vivres, & que ſous ce prétexte, ils ne viennent ſouvent que le Lundi fort tard, & fort fatiguez. D'ailleurs ceux qui ſont yvrognes boivent leur Eau-de-vie, & ſont enſuite obligez de voler leur Maître ou les voiſins pour vivre, aux riſques d'être tuez, ou mis en juſtice pour leurs vols, que leur Maître eſt obligé de payer.

riture & entretien des Négres.

L'autre abus eſt paſſé des Eſpagnols & des Portugais, chez les Anglois & Hollandois, & de ceux-ci en quelques Habitations de nos Iſles, quoique en petit nombre: c'eſt de donner le Samedy aux Négres pour travailler pour eux, & s'entretenir de vêtemens & de nourritures eux & leurs familles par le travail & le gain qu'ils font pendant ce jour-là.

Les Habitans qui ſuivent cette maxime n'entendent pas leurs véritables intérêts: car ſi leurs Eſclaves peuvent s'entretenir par le gain qu'ils font ce jour-là, il eſt certain qu'ils pourroient les entretenir eux-mêmes, en les faiſant travailler pour eux. Mais ſi ces Eſclaves ſont malades ce jour-là, ou qu'il faſſe un mauvais tems

1696. qui les empêche de travailler, ou si étant fainéans & libertins, ils passent le Samedy sans travailler, de quoi subsisteront-ils la semaine suivante ? N'est-il pas clair qu'ils dépériront tous les jours, & que leur perte retombera sur leur Maître. Si cette raison d'intérêt ne les touche pas, en voici une autre qui fera peut-être plus d'impression sur leurs esprits, puisqu'elle est fondée sur l'obligation qu'ils ont comme Chrétiens, de fournir à leurs Esclaves, qu'ils doivent regarder comme leurs enfans, tout ce qui est nécessaire à leur subsistance, sans les mettre par leur dureté, dans la nécessité prochaine de périr de misére, ou d'offenser Dieu en dérobant pour vivre & pour s'entretenir.

Les habits des Négres ne consistent qu'en un caleçon & une casaque pour les hommes : une casaque & une jupe pour les femmes. Ces casaques ne vont qu'à cinq ou six pouces au-dessous de la ceinture. On n'y employe que de la grosse toile de Bretagne appellée du gros Vitré, qui a un peu plus d'une aulne de largeur, qui coûte en France quinze ou dix huit sols l'aulne, & que les Marchands vendent communément 30 sols aux Isles, & quelquefois jusqu'à un écu,

Il y a des Maîtres raiſonnables, qui donnent à chaque Négre deux habits par an, c'eſt-à-dire deux caſaques, & deux caleçons aux hommes, & deux caſaques & deux juppes aux femmes. Par ce moien ils peuvent laver leurs hardes, & ne ſe pas laiſſer manger à la vermine qui s'attache aux Négres, pendant qu'elle fuit les Blancs depuis qu'ils ont paſſé le Tropique. 1696.

Habits de Négres.

D'autres Maîtres moins raiſonnables ne leur donnent que deux caleçons & une caſaque, ou deux juppes & une caſaque.

D'autres qui le ſont encore moins, ne leur donnent qu'une caſaque, & un caleçon, ou une juppe.

Et d'autres qui ne le ſont point du tout, ne leur donnent que de la toile pour faire une caſaque & un caleçon, ou une juppe, avec quelques aiguillées de fil, ſans ſe mettre en peine par qui ni comment ils feront faire leurs hardes, ni où ils prendront pour en payer la façon. D'où il arrive qu'ils vendent leur toile & leur fil, & vont preſque nuds pendant toute l'année.

Quatre aulnes de toile ſuffiſent aux hommes, & cinq aux femmes, pour leur donner à chacun deux habits. On donne

1696. encore trois aulnes de toile aux femmes nouvellement accouchées, tant pour couvrir leurs enfans, que pour se faire une pagne, c'est à-dire, une espéce d'écharpe d'une demie aulne ou trois quartiers de large, & d'une aulne & demie de long, dont elles se servent pour lier leurs enfans sur leur dos, quand ils sont assez formez, pour n'avoir plus besoin d'être portez dans un panier, comme elles sont, quand ils sont nouveaux nez.

Comme dans la supposition que j'ai faite de 120 Négres, il y a vingt cinq enfans qui n'ont pas besoin de tant de toile que les autres, & que ceux qui servent à la maison sont habillez d'une toile plus belle, on peut tous les mettre sur le pied de quatre aulnes par tête, qui feront 480 aulnes, ou tout au plus 500 aulnes, qui ne coûteroient que seize à dix huit sols l'aulne, si les Habitans la faisoient acheter en France pour leur compte; mais comme tout le monde n'a pas, ou ne veut pas avoir cette commodité, & qu'on aime mieux acheter plus cher, que de risquer ses effets sur mer, je la compterai à trente sols l'aulne, qui font sept cens cinquante livres, à quoi si on veut ajoûter cinquante francs pour

quelques chapeaux, bonnets ou coëfes, 1696.
que l'on distribuë à ceux qui s'acquittent bien de leur devoir, ce sera huit cens francs pour cet article.

Mais ce n'est pas assez d'avoir soin des Négres quand ils sont en état de travailler, il faut que ce soin & cette attention se renouvellent lorsqu'ils sont malades. L'intérêt & la conscience y engagent également.

La premiere chose à quoi il faut penser est d'avoir un bon Chirurgien. Quand on est assez près d'un Bourg, ou de la demeure d'un Chirurgien, pour qu'il puisse venir commodément à telle heure qu'on en a besoin, on doit se dispenser d'en avoir un dans la maison. Car autant qu'on le peut faire, il ne faut avoir des Domestiques blancs que le moins qu'il est possible, puisqu'outre la dépense de bouche qui est considérable, & la sujetion où l'on est de les avoir à sa table, il arrive souvent qu'ils lient des intrigues avec les Négresses, qui causent de grands désordres, & quelquefois la mort des uns & des autres. Il vaut donc bien mieux, quand on le peut, se servir d'un Chirurgien de dehors, & l'obliger de venir à l'Habitation soir & matin, soit qu'il y ait des malades ou non, & toutes

1696. les autres fois que le besoin le demande. Les plus habiles n'ont jamais exigé que quatre cens francs par an aux Isles du Vent. A Saint Domingue ils sont sur un pied bien plus haut. C'est une erreur de s'en rapporter à eux pour les remédes ; quand même ils s'y engageroient, on ne doit pas s'y fier. Il faut avoir un bon coffre de remédes dans la maison, où le Chirurgien en prenne ce qu'il jugera à propos pour le besoin des malades, & toûjours en présence du Maître, ou de quelque personne de confiance, afin de lui ôter l'occasion de s'en servir pour ses autres pratiques. Un coffre fourni de tous les remédes nécessaires peut coûter quatre cens francs, & durer plusieurs années ; il faut seulement renouveller chaque année ceux dont le tems affoiblit la vertu, ou que l'on a consommez. Nos Chirurgiens pour la plûpart n'ont que de la Thériaque & de la Gomme gutte, avec quelque préparation d'antimoine ; ce sont, à ce qu'on dit, de bons remédes, mais qui ne sont pas propres à tous les maux, ausquels ils les employent, souvent pour n'en avoir pas d'autres, & peut être encore plus souvent par ignorance. On peut donc mettre pour la dépense du Chirurgien &

des remédes cinq cens frans par an. Et 1696.
voir par le compte qui suit toute la dépense de l'Habitation, dans laquelle je ne comprens pas la farine de manioc, l'huile à brûler & l'Eau-de-vie que l'on fait chez soi.

## *COMPTE DE LA DE'PENSE d'une Habitation fournie de* 120 *Négres.*

| | |
|---|---|
| Pour la viande salée. | 2600. liv. |
| Pour la toile. | 800. |
| Pour le Chirurgien & remédes. | 500. |
| Pour les ferremens. | 300. |
| Pour les gages du Rafineur. | 1200. |
| Pour sa nourriture quand il n'a pas la table. | 350. |
| A un Commandeur blanc. | 600. |
| Au même pour viande salée. | 60. |
| Pour les blanchets, alun, antimoine, &c. | 200. |
| TOTAL. | 6610. liv. |
| *Revenu tant en Sucre blanc, brut, & Eaux-de-Vie.* | 44640. liv. |

dont soustrayant la dépense ci-dessus que j'ai mise où elle peut aller dans plusieurs

1696. années, les unes portant les autres, on se trouvera avoir de reste la somme de... 38030. liv. sur lesquels le Maître prenant l'entretien de sa famille & de sa table, il faut qu'il fasse de grandes dépenses pour n'avoir pas de reste tous les ans dix mille écus; sur tout s'il a, comme je le suppose un peu d'économie, qu'on ait soin d'élever des volailles de toute espéce, des moutons, des cabrittes, des cochons, & que la viande de boucherie se paye au Boucher, par les bêtes qu'on lui donne.

Disposition & partage d'un terrain pour faire une Habitation.

Une terre de trois mille pas de hauteur, sur mille pas de large, est suffisante pour faire une Habitation de laquelle on puisse tirer pendant plus d'un siécle le revenu que je viens de dire. Voici comme je la voudrois partager. Supposé que je fusse maître de choisir le terrain, je chercherois d avoir une riviere à ma liziere, qui me séparât de mon voisin; & même, si cela étoit possible, une de chaque côté. Je laisserois en savanne toute la largeur du terrain depuis le bord de la mer, jusqu'à la hauteur de trois cens pas. Si le terrain étoit à une cabesterre, où les vents d'Est qui régnent sans cesse, brûlent les savannes, je laisserois une forte liziere de grands

arbres au bord de la mer de quarante à 1696.
cinquante pas de large pour couvrir la ſavanne, & la défendre du vent, & mettre les beſtiaux à couvert pendant la plus grande chaleur ; & lorſque ces commoditez ne ſe trouvent pas, parce que le terrain auroit déja été défriché, j'y planterois des poiriers. Ce ſont les ſeuls arbres qui croiſſent, & qui réſiſtent au vent. Outre la commodité qu'ils apportent en couvrant la ſavanne, & en ſervant de retraite au bétail, ils ſont excellens pour une infinité d'ouvrages, & viennent fort vîte. On les doit planter avec ſimétrie, & en faire des allées; puiſqu'il ne coûte pas plus de les planter de cette maniere que ſans ordre, & en confuſion.

Si le terrain a quelque élévation vers le milieu de ſa largeur, & un peu au-deſſus de trois cens pas qu'on a laiſſez pour la ſavanne, il faut le choiſir préférablement à tout autre pour y bâtir la maiſon du Maître. Elle doit être tournée de maniere que la face regarde la mer, ou du moins le principal abord, & que les vents ordinaires n'y entrent que de biais, pour n'y être pas inſupportables, comme ils ſont quand ils battent à plomb dans les fenêtres, qu'ils

1696. obligent de tenir toûjours fermées. Il est vrai qu'on y remédie en se servant de chassis de toile claire : car l'usage des vîtres n'étoit pas encore introduit aux Isles en 1705. mais il est toûjours incommode d'être enfermé dans une maison, sans pouvoir joüir de la fraîcheur que l'air y apporte quand son entrée est bien ménagée.

Les maisons de maçonnerie doivent être préférées à celles de charpente.

Lorsque les bois étoient communs dans les isles, toutes les maisons étoient de bois. On prétendoit alors qu'elles étoient plus saines, que si elles eussent été de maçonnerie : on a changé de sentiment depuis que les bois sont devenus rares, & très-chers; on a commencé à bâtir de maçonnerie, & on prétend qu'on s'en trouve mieux pour plusieurs raisons. En effet, ces maisons sont plus sûres, elles durent bien plus long-tems, il y a beaucoup moins de réparations à y faire, elles sont moins sujettes au feu, les ouragans n'y peuvent pas causer tant de dommage, & l'épaisseur des murs est plus en état de résister à la violence de la chaleur qu'on ressent pendant le jour, & au commencement de la nuit, & au froid piquant qui se fait sentir vers le point du jour, qui cause souvent des maladies dangereuses. Il est vrai, que

les tremblemens de terre y ſont plus à 1696.
craindre que dans des maiſons de charpente ; mais ils ſe font ſentir ſi rarement aux Iſles, que c'eſt une terreur panique que de les appréhender.

La maiſon doit être accompagnée d'un jardin autant qu'il eſt poſſible, & avoir à côté, ou derriere elle les Offices, les Magazins, la Purgerie, l'Etuve, & dans une diſtance raiſonnabl la Sucrerie & le Moulin, afin que le Maître puiſſe voir commodément ce qui s'y paſſe, ſans être incommodé du bruit qui s'y fait.

Situation de la maiſon du Maître.

Les caſes des Négres doivent toûjours être ſous le vent de la maiſon, & de tous les autres bâtimens, à cauſe des accidens du feu qui s'y peut allumer, & dont les flâmes pourroient être portées vers les autres bâtimens. Quoique ces caſes ſoient très-peu de choſe, on ne doit pas négliger de les bâtir avec ordre, un peu éloignées les unes des autres, ſéparées par une ou deux ruës, dans un lieu ſec & découvert ; & avoir ſoin que les Négres les tiennent toûjours propres. On doit pratiquer le parc où l'on renferme les beſtiaux pendant la nuit, à côté des caſes des Négres. Par ce moyen ils en ſont tous reſponſables, & ont intérêt d'empêcher qu'on n'en dérobe aucun

Les caſes des Négres & le parc des beſtiaux.

1696. pendant la nuit. Car c'est une chose presque certaine, que les Négres étrangers ne viennent jamais faire un vol dans une Habitation sans l'aveu & le consentement de quelques-uns de ceux de la maison, à qui ils ne manquent pas de faire part de leur butin.

Les meilleures de toutes les liziéres ou hayes, pour enfermer les Cannes, les jardins, les parcs, & autres lieux que l'on veut conserver, sont les Orangers communs, ou ceux de la Chine, & à leur défaut le bois immortel, ainsi que je l'ai expliqué dans ma premiere Partie.

Bois propres pour faire les liziéres.

J'ai dit ci-devant qu'il étoit plus commode d'avoir une riviere à côté de son terrain que dans le milieu, à cause des dégats que les rivieres font, lorsqu'elles sont débordées. De quelque maniere qu'elle soit placée, il faut tirer un canal pour faire un Moulin à eau dans le lieu le plus commode, par rapport à sa situation & à la maison du Maître. Il faut encore ménager l'eau de maniere qu'après qu'elle a servi au Moulin, ou avant d'y arriver, elle passe à côté des bâtimens & des cases des Négres, où elle est d'un usage infini. Car rien n'est plus à souhaiter dans un établissement que la commodité de l'eau, soit pour arrêter les in-

Usage qu'on doit faire d'une riviere.

cendies, soit pour les besoins de la Sucrerie, de la Purgerie, de la Vinaigrerie, de la Cuisine, du Jardin, des Cases des Négres, & des Négres mêmes, qui tous tant qu'ils sont aiment fort à se laver, & si par accident ils l'oublient, il faut les en avertir bien sérieusement, n'y ayant rien qui contribuë davantage à leur santé. 1696.

Tous les bâtimens, jardins, parcs & leurs dépendances peuvent occuper un espace de trois cens pas en quarré, qui étant pris au milieu de tout le terrain, les Cannes se trouveront des deux côtez, & au-dessus du Moulin, de maniere que les plus éloignées n'en seront qu'à quatre cens pas ou environ, ce qui sera une grande commodité pour le charroi, & pour le chemin que les Négres auront à faire pour se rendre sur le lieu du travail. Le terrain occupé par les Cannes sera de trois cens cinquante pas de large, de chaque côté de l'établissement, & de trois cens pas de haut, ce qui produira vingt-un quarrez de cent pas, & si nous en mettons quatre cens pas de haut au-dessus de l'établissement sur toute la largeur du terrain qui est mille pas, nous en aurons quarante autres quarrez de cent pas, qui feront cinquan-

1696. te-un quarrez de cent pas chacun, qui suffiront pour produire tous les ans plus de sept mille formes de Sucre, en prenant les Cannes les unes après les autres à l'âge de quinze à seize mois.

C'est une erreur de croire qu'on fait plus d'ouvrage en partageant ses forces, & faisant rouler deux Sucreries, que de n'en avoir qu'une dans le même terrain. Il ne faut prendre ce parti, que lorsqu'on y est absolument contraint, ou par la situation du terrain qui empêche qu'on ne puisse conduire commodément les Cannes au Moulin, ou lorsqu'on a tant de Terres & tant d'Esclaves qu'on peut faire valoir tout à la fois deux grands établissemens, & avoir l'œil également sur tous les deux. Lorsque ces deux choses ne nous obligent point à partager les forces, il vaut mieux les tenir unies, & avoir un plus grand nombre de chaudieres dans une même Sucrerie. Si un Moulin à eau ne suffit pas pour les entretenir, ce qui est assez difficile à avoir, il est plus à propos d'avoir un Moulin à chevaux à côté du premier, si le peu d'eau de la riviere ne permet pas d'avoir un second Moulin à eau, afin que tout le Sucre se fasse dans une même Sucrerie, qu'un même Rafineur puisse

tout conduire, & que le Maître voye 1696.
d'un coup d'œil tout ce qui ſe paſſe chez lui.

Outre le manioc & les patates qui ſont dans les allées qui ſéparent les piéces de Cannes, il faut deſtiner une quantité de terre au-deſſus des Cannes pour ces deux choſes, & pour le mil, les ignames, l'herbe de coſſe, & autres choſes dont on a beſoin. Et ménager autant qu'il eſt poſſible les bois qui ſont debout, ſe ſouvenant que quelque quantité qu'on en ait, on en voit toûjours la fin trop tôt.

A meſure qu'on coupe du bois pour brûler, ſi le terrain ſe trouve propre pour faire une cacoyere, il ne faut pas manquer d'en profiter. On verra par ce que je me réſerve à dire du Cacao dans ma derniere Partie, le profit qu'on peut tirer de cette marchandiſe, & avec quelle facilité on la peut faire. Ainſi un Habitant qui auroit une Habitation comme celle que je ſuppoſe ici, peut en augmentant de quinze ou vingt Eſclaves, le nombre de ceux qu'il a déja, entretenir cent mille arbres de Cacao, & augmenter ſon revenu de quarante mille francs tous les ans, quand même nous ſuppoſerions que cent mille pieds d'arbres ne produiroient qu'un peu plus

1696. d'une livre de Cacao par an, l'un portant l'autre, & que le Cacao ne seroit vendu que sept ou huit sols la livre. D'ailleurs ces vingt personnes peuvent encore entretenir toute l'Habitation de farine de manioc en cultivant la cacoyere.

Si on s'étonne que j'aye laissé tant de terrain en savanne, on se souviendra que pour faire valoir une Habitation telle que je l'ai supposée, il faut au moins quatre cabroüets, qui demandent chacun huit bœufs, & qu'au lieu de six bœufs de rechange, dont j'ai parlé ci-devant, il seroit plus à propos d'avoir un attelage pour chaque cabroüet, ce qui feroit quarante-huit bœufs. Outre cela on ne se peut pas passer d'une vingtaine de vaches portantes avec leur suite, soit pour avoir du lait, soit pour remplacer les bœufs qui meurent, ou qu'on donne au Boucher : de sorte qu'on se trouvera avoir cent bêtes à corne qu'il faut entretenir toute l'année du produit journalier de cette savanne. Si on a un moulin à chevaux, c'est un nouveau nombre de bouches à nourrir. Il n'en faut pas moins de vingt-quatre pour le moulin, cinq ou six de rechange, quelques cavales & leur suite, & on trouvera encore cinquante chevaux qui mangent

gent plus que cent bêtes à corne, parce 1696.
que celles-ci ne mangent qu'une partie du jour, & les autres mangent jour & nuit. Il faut encore ſonger à entretenir un troupeau de moutons & de chevres, ſans quoi on dépenſe beaucoup d'argent, & on eſt ſouvent mal ſervi : ſur quoi cependant il faut obſerver, que pour conſerver les ſavannes, il ne faut pas ſouffrir que les moutons y paiſſent, parceque coupant l'herbe comme ils font juſqu'à la racine, ils l'empêchent de repouſſer, & leurs excrémens la brûlent, & la font mourir. Il faut les faire paître ſur les falaiſes au bord de la mer, où l'herbe qui y vient étant courte, ſéche & ſalée, leur eſt infiniment meilleure, les engraiſſe mieux, & rend leur chair plus délicate & plus ſavoureuſe que s'ils étoient dans la meilleure ſavanne. Il faut encore avoir ſoin de faire ſarcler les ſavannes, ſi on veut les conſerver, parceque les beſtiaux ſement par tout les graines des fruits qu'ils mangent, & ſur tout des goyautes. Les coloquintes y font auſſi un dommage très-conſidérable, auſſi-bien que beaucoup d'autres mauvaiſes herbes & arbriſſeaux qui couvrent, & qui font mourir la bonne herbe, ſi on n'a pas ſoin de les nettoyer ſouvent.

1696 Un Habitant qui veut faire valoir son bien comme il faut, ne sçauroit assez se mettre dans la tête, qu'il doit tout voir par lui-même, sans s'en rapporter à ses Commandeurs ou Economes. Il ne doit jamais entreprendre beaucoup de travaux différens à la fois; mais il doit les faire les uns après les autres, être toûjours au devant de son travail, c'est-à-dire, le prévoir long-tems avant qu'il le doive faire exécuter, ne l'abandonner point pour courir à un autre, parceque pendant ce tems-là le premier se gâte, & c'est à recommencer. Ces pertes de tems sont irréparables, & d'une dangereuse conséquence. Il ne doit jamais forcer le travail; il vaut bien mieux se contenter d'un travail médiocre & moderé, mais qui soit continuel, que de le pousser avec vehemence, & mettre sur les dents les Esclaves & les bestiaux, & être obligé de discontinuer. Une conduite sage & réguliere fait trouver à la fin de l'année bien des travaux achevez, & les Esclaves & les bestiaux en état de continuer. Il doit sur toutes choses se souvenir qu'il est Pere de ses Esclaves, & qu'il est Chrétien. Ces deux qualitez lui doivent inspirer des sentimens de justice, d'équité, de douceur & de mo-

Avis aux Habitans.

1696.

dération pour eux, de ſorte qu'il n'en exige jamais rien par la force & la violence des châtimens, quand il le peut faire faire par la douceur. Il doit avoir un ſoin continuel & tout particulier de leur inſtruction & de leur ſalut, & enſuite de leur nourriture & entretien, ſoit qu'ils ſoient vieux ou jeunes, ſains ou malades, en état de ſervir ou invalides.

Il doit autant qu'il eſt poſſible faire les proviſions des choſes néceſſaires à ſon Habitation dans les tems convenables, c'eſt-à-dire, lorſqu'il y a beaucoup de Vaiſſeaux, & que ces choſes ſont à un prix raiſonnable. Il doit faire venir de France pour ſon compte celles qui ne ſe gâtent point ſur mer, comme ſont les farines, les toiles, les ferremens, les épiceries, les blanchets, les ſouliers, chapeaux, & autres choſes néceſſaires pour ſa Maiſon & ſon Habitation, même le beûre, la chandelle, la cire, les médicamens. Selon le tems de Paix ou de Guerre, & que le fret eſt cher ou à bon compte; il doit faire venir les viandes ſalées, comme le bœuf, le lard, & autres choſes ſemblables. Pour ce qui eſt du vin, eau-de-vie, huile, & autres liqueurs, il vaut mieux riſquer de les

1696. acheter plus cher aux Isles, que d'en faire venir pour son compte, à moins d'avoir part dans un Vaisseau, parce qu'en ce cas, on seroit un peu plus sûr, que ce qu'on y auroit embarqué, seroit mieux conservé. Ce n'est pas l'affaire des Habitans de prendre intérêt dans les Vaisseaux. J'en ai connu beaucoup qui ont eu cette démangeaison, & tous s'en sont repentis: car bien loin d'y gagner, ils y ont perdu leur capital, & souvent quelque chose de plus.

Il y a très-peu de caves dans les Isles, & le peu qu'il y en a ne valent rien. Il vaut mieux se servir de celliers, qui ayent de petites fenêtres du côté du vent, pour donner de la fraîcheur, & qui ne soient point exposées au midi. Lorsqu'on n'a pas cette commodité, il vaut mieux mettre le vin en bouteilles dans le haut de la maison, il s'y conserve en perfection, pourvû que le soleil ne donne point dessus, & qu'il ait de l'air & du vent.

Les vins de France veulent être peu gardez dans les futailles. Ceux d'Espagne, de Madere, de Canaries s'y conservent tant qu'on veut, pourvû qu'on ait soin de tenir les tonneaux toûjours pleins. Les uns & les autres ne courent

aucun risque de se gâter, si on les tire 1696.
dans des dames-jeannes, qui sont de grosses bouteilles de Provence, qui tiennent depuis six jusqu'à seize & dix-huit pots mesure de Paris. On fait en Bretagne des bouteilles de moindre capacité, d'un verre beaucoup plus fort & plus épais. On s'en sert pour soûtirer les dames-jeannes, qu'il n'est pas sûr d'entamer, sans les vuider entierement en des bouteilles plus petites, bien pleines & bien bouchées, où les liqueurs ne se gâtent jamais. C'est ainsi qu'en usent les Anglois, que l'on doit regarder comme d'excellens modéles en tout ce qui concerne les boissons, parceque s'étant fait une étude particuliere de ce qui regarde une chose qui les touche de si près, ils ont acquis là-dessus des connoissances merveilleuses, & d'une étenduë infinie.

Lorsqu'on a quantité de bœuf & de lard en barils, il est nécessaire pour les conserver, de les entretenir de bonne saumure, dont il faut les remplir à mesure qu'on remarque que celle qui y étoit se dissipe & se perd.

Le dernier avis que j'ai à donner à un Habitant est de vendre ses Sucres, & ses autres denrées en argent comptant, ou

1696. en Lettres de Change bien assûrées, & de ne payer ce qu'il achete qu'en Sucre ou autre chose provenant du fond de son Habitation. C'est le secret de s'enrichir. Par ce moyen il aura le débit de ses denrées ; il vaut mieux qu'il lâche un peu la main en vendant argent comptant, que de se tenir trop roide, aux risques de laisser passer le tems de la vente, dans l'espérance de vendre plus cher. Il vaut mieux encore vendre comptant aux Isles, ou en Lettres de Change, que d'envoyer ses effets en France, parceque le fret, les entrées, les tares, les barriques, les droits des Compagnies, le Magasinage, les avanies & les commissions emportent le plus clair du profit, & quelquefois même une partie du principal, & laissent le Proprietaire pendant un long-tems dans l'anxieté du sort de ses marchandises. Une autre raison encore, qui me porte à conseiller à un Habitant de vendre toûjours argent comptant ou en Lettres de Change, & de payer en marchandises, est parcequ'il est toujours maitre de faire des marchandises sur son Habitation autant qu'il veut, ou du moins autant que sa terre le peut permettre ; mais il n'est pas en son pouvoir de faire de l'argent, qui

eſt la choſe du plus grand uſage, puiſ- 1696.
qu'on le convertit quand on veut en Terres, en Charges, en Rentes, en Maiſons, & autres établiſſemens, ce qu'on ne peut pas faire ſi commodément avec des Magaſins pleins de Sucre.

Voilà à peu près tout ce qu'on peut dire ſur la Manufacture du Sucre, ou du moins ce que j'en ai appris pendant près de dix années que j'ai eu l'administration des biens de nos Miſſions, qui conſiſtent en Sucre, Cacao, Coton, & autres denrées du païs, comme ceux des autres parties du monde conſiſtent en blé, vin, huile & fruits; & comme ce ſeroit une injuſtice de vouloir nous faire paſſer pour des Marchands, parceque nous vendons ce que nous avons de trop de blé, de vin, d'huile, pour acheter ce qui nous manque; de même je laiſſe aux jugemens des perſonnes ſages, ſi ce n'eſt pas une très-grande injuſtice, d'accuſer les Religieux des Iſles d'être des Commerçans, parce qu'ils vendent leurs Sucres pour acheter du pain, du vin, des toiles, des étoffes, & autres choſes qu'ils ne trouvent pas dans le fond de leurs terres.

Quoique je n'aye rien négligé pour m'inſtruire ſur cette matiere, ceux qui

1696. auront acquis plus de lumieres que moi, obligeront le Public de me les communiquer, afin que je lui en fasse part dans une seconde Edition de ces Mémoires, s'il y en a une, dans laquelle je ne manquerai pas de faire connoître à qui on sera redevable de ce que je dirai de nouveau.

---

## *Des Manufactures que l'on pourroit établir aux Isles, & des Marchandises que l'on y peut porter, & sur lesquelles il y a un profit considérable à faire.*

LEs marchandises que l'on tire des Isles se sont réduites jusqu'à présent au Sucre blanc & brut; à l'Indigo, au Roucou, au Cacao, au Coton, au Tabac, à la Canifice ou Casse, ou Gengembre, à l'écaille de Tortuë, aux Confitures, & à quelques Cuirs verds. J'ai parlé assez amplement de toutes ces marchandises dans les trois premiers Tomes, il n'y a que le Cacao & le Chocolat que j'ai remis au commencement du sixiéme Volume. J'ai écrit les bonnes & les mauvaises façons de ces denrées, leurs défauts, & la maniere de les

connoître, pour n'y être pas trompé. 1696.

J'avouë que voilà assez de marchandises pour faire le fond d'un Commerce très-considérable ; mais quel inconvénient y auroit-il de l'augmenter encore ? Les revenus du Roi, & le bien de ses Sujets doivent-ils être renfermez dans des bornes aussi étroites, que s'il y avoit un danger évident à les accroître, en essayant la culture du Thé, du Caffé, du Senné, de la Rubarbe, du Poivre, des Epiceries fines, c'est-à-dire, de la Canelle, du Gérofle, de la Muscade, & l'établissement de plusieurs Manufactures, dont je parlerai dans la suite, & dont je montrerai l'utilité, & la facilité.

Le Thé vient naturellement aux Isles.

A l'égard du Thé, il croît naturellement aux Isles. Toutes les terres lui sont propres, j'en ai vû en quantité à la Basseterre, & au Cul de-sac de la Martinique. On l'appelle Thé sauvage, parcequ'il vient sans culture ; ce qui peut diminuer quelque chose de sa vertu.

C'est un arbrisseau de quatre à cinq pieds de hauteur, soûtenu par une maîtresse racine assez grosse, pour l'arbrisseau qu'elle soûtient accompagnée de plusieurs racineaux, qui s'étendent, & de quantité de chevelure. Le tronc n'a

1696. guéres plus d'un pouce ou d'un pouce & demi de diamétre, du moins n'en ai-je point vû de plus gros. Il pousse quantité de branches droites, déliées, souples & qui ont aussi-bien que le tronc un peu de moëlle. L'écorce des branches est verte & mince; celle du tronc est plus épaisse & plus pâle. Toutes les branches & les rameaux qui en sortent sont extraordinairement chargées de petites feüilles fermes, dentelées, environ deux fois plus longues que larges, d'un beau verd, bien nourries, succulentes, & qui n'ont presque pas de queuë.

Sa fleur est un Calice composé de dix feüilles, les cinq extérieures sont vertes, & posées de maniere qu'elles soûtiennent les intérieures dans le point de leur séparation. Les cinq interieures sont blanches, délicates, refenduës jusqu'au milieu de leur hauteur. Elles renferment quatre étaminées, dont le chapiteau est semé d'une poussiere jaune ou dorée, au milieu desquelles est un pistil, qui a son sommet chargé de petites graines presque impalpables comme de la poussiere blanche. C'est de la base de ce pistil que le fruit sort; il est oblong, & composé de deux lobes, sur chacun desquels il y a une rainûre. Il s'ouvre de lui-même,

quand il eſt mûr, & ſe trouve plein de 1696.
très-petites ſemences ou graines rondes, griſes, & aſſez fermes, qui étant ſemées levent facilement, & produiſent l'arbriſſeau, dont les feüilles & les fleurs ſont ce qu'on recherche, & dont l'infuſion dans l'eau chaude fait la boiſſon ordinaire des Chinois, & des Peuples voiſins, dont les Européens ſe ſervent à leur imitation, & à laquelle il a plû aux Médecins d'attacher de grandes vertus, bien moins réelles pourtant que le profit qu'y font les Marchands qui le débitent.

Ces feüilles étant cuëillies, expoſées au Soleil, ſe ſéchent, & ſe roulent d'elles-mêmes : ce qui n'eſt pas particulier au Thé de la Chine, comme le vulgaire ſe le perſuade, puiſqu'on le remarque dans toutes ſortes de feüilles qui ſont longues & délicates. Notre Thé Améриquain a naturellement auſſi-bien que celui de la Chine l'odeur de violette. Il eſt vrai qu'il m'a ſemblé qu'il l'avoit moins forte. Cela peut venir de pluſieurs cauſes, comme d'avoir été cüeilli avant ſa parfaite maturité, ou trop long-tems après que les feüilles étoient mûres, de n'avoir pas bien pris la ſaiſon & la température de l'air qui étoit convenable, de les avoir expoſées au Soleil en les ſé-

1696. chant, qui a fait évaporer par sa chaleur leur odeur naturelle, comme on voit qu'il arrive aux fleurs des Orangers, & des Citroniers, aux Roses, aux Jasmins, aux Tubéreuses, qui ne rendent presque pas d'odeur, lorsqu'elles sont exposées au Soleil, au lieu qu'elles embaument l'air, la nuit, le soir & le matin.

Dans le fond il est constant que notre Thé a naturellement cette odeur, & qu'il ne sera pas difficile de lui en donner autant qu'à celui de la Chine, en recherchant avec un peu d'application le tems propre à le cueïllir, & la maniere de le faire sécher : car pour tout le reste, c'est assûrément la même chose.

Un Chirurgien d'un Vaisseau de Nantes, qui chargeoit au Cul-de-sac de la Trinité de la Martinique, avoit amassé une partie considérable de Thé du païs, qu'il vendit très bien en France, sur le pied de Thé de la Chine. Tous ceux qui en avoient acheté, s'en loüoient beaucoup, & auroient toûjours demeuré dans les mêmes sentimens, si le vendeur n'avoit pas eu à la fin l'imprudence de dire, que ce Thé venoit de la Martinique, & qu'il ne lui avoit coûté que la peine de le cueïllir, & de le faire sécher sur un

linge au Soleil, en le remuant souvent, 1696.
pour le faire sécher plus vîte & plus également. Il n'en fallut pas davantage pour décrier sa marchandise, & pour y trouver des défauts qu'on n'y avoit point remarquez, & dont on ne se seroit peut-être jamais avisé; tant il est vrai que l'imagination préoccupée a plus de part que la raison dans la plûpart des jugemens que nous portons des choses.

J'ai usé plusieurs fois de ce Thé, & j'en ai fait prendre à des gens qui passoient pour de bons connoisseurs, qui cependant n'ont jamais pû distinguer celui de la Martinique d'avec celui de la Chine, quoique je les eusse averti, que des deux tasses qu'on leur présentoit, il y en avoit une de Thé des Isles. Toute la tromperie que j'y avois faite, étoit de l'avoir conservé dans une boëte où il y avoit eu de l'Iris de Florence, pour augmenter l'odeur de violette qu'il avoit déja, & le rendre plus semblable à celui de la Chine. Qui sçait si les Chinois, ou ceux qui le débitent en Europe, n'aident point par quelque artifice leur marchandise à rendre cette odeur?

Les Officiers d'un Vaisseau François, qui venoit des grandes Indes, firent présent à M. Robert Intendant de Marine

1696. à Brest, & alors Intendant aux Isles, d'un peu de la graine qui produit l'arbrisseau du Thé. Ces graines furent semées dans le jardin de l'Intendance, elles leverent facilement, & produisirent des arbrisseaux bien chargez de fleurs, de feüilles & de graines, dont il seroit aisé de multiplier assez l'espéce pour fournir toute l'Europe & l'Amérique de Thé, sans en aller chercher si loin, & avec tant de risques & de dépenses.

M. de la Guarigue Savigni, Chevalier de S. Louis, & Lieutenant de Roi de la Guadeloupe, qui joint à beaucoup de probité & de valeur une connoissance fort étenduë des simples & de leur culture, ayant eu de la même graine qui venoit à droiture de la Chine, & que l'on disoit être du Thé Impérial, la sema dans son jardin avec de grandes précautions pour qu'elle ne fût point emportée par les fourmis, ou gâtée par quelque accident. Elle leva heureusement & produisit des arbrisseaux fort beaux & fort chargez de feüilles, qui se trouverent être les mêmes en toutes choses, que notre Thé prétendu sauvage, qui vient par tout en abondance & sans culture; de sorte que les Esclaves de cet Officier ne pûrent s'empê-

cher de lui dire, qu'il les avoit fait 1696.
beaucoup travailler pour cultiver un arbrisseau, dont ils pouvoient dans une journée lui en apporter de quoi charger un Navire.

On dira peut-être que la graine venuë de la Chine s'est abâtardie aux Isles, comme il arrive au bled, aux pois, & autres graines que l'on transporte d'Europe en Amérique, comme je l'ai moi-même remarqué au commencement de ces Mémoires; mais la réponse est aisée. Il est vrai que toutes les graines venuës d'Europe produisent d'abord fort peu de chose aux Isles; mais ce peu étant mis en terre produit à merveille, & multiplie infiniment, tant pour la grosseur, que pour la bonté & la quantité de ce qui en provient. Quand on pourroit dire la même chose des semences du Thé venuës de la Chine, il faudroit dire que les Créolles produiroient à coup sûr du Thé dans toute sa perfection: c'est ce qu'il est aisé d'éprouver, & faire ensuite les épreuves que j'ai marquées ci-devant sur le tems de la cuëillerre des feüilles, la maniere de les faire sécher & de les conserver pour les rendre semblables en toutes choses à celles de la Chine. On ira peut-être plus loin; elles se trouveront

1696. meilleures, & je n'en doute point, pourvû qu'on puisse se défaire des préventions que l'on a pour ce qui est étranger, qui vient de loin, & qui est cher.

Nos Insulaires, à qui il est difficile de rien reprocher sur le chapitre de la politesse & de la magnificence, prennent le Thé comme on le prend chez les Chinois de distinction. Ils ne mettent point de Sucre dans la tasse, mais prennent un morceau de Sucre candi dans la bouche qui fond lentement, & à mesure qu'on avale le Thé. Les esclaves qui le servent, ont soin de remplir la tasse autant de fois qu'on la laisse droite sur la soucoupe, il faut la renverser quand on ne veut plus boire: c'est la pratique de la Chine qui semble devoir accompagner la boisson qui en vient. Nous l'apprîmes aux Isles du R. P. Tachard, lorsqu'il y passa au retour d'un de ses voyages en 169...

J'ai eu vingt fois la pensée étant aux Isles de semer ou planter du Caffé, pour éprouver s'il y viendroit. Ce qui m'en a empêché, est l'erreur où j'étois encore alors, aussi bien qu'une infinité de gens qui croyent qu'on fait passer les féves de Caffé par des lessives, ou par le four, pour faire mourir leur germe, à peu

près comme on dit que les C.... font 1696.
de toutes les graines qu'ils donnent à ceux qui leur en demandent. J'avois auſſi entendu dire la même choſe du Géroſle & de la Muſcade. Mais depuis mon retour en Europe j'ai été pleinement déſabuſé, & j'ai ſçû par de fort honnêtes gens qu'à l'égard du Caffé, on n'y fait point d'autre façon que celle que nous faiſons aux Pois & aux Féves. On le laiſſe ſécher au Soleil juſqu'à ce que la coſſe ou ſilique qui le renferme, s'ouvre d'elle-même, & que le fruit en ſorte.

D'autres perſonnes m'ayant aſſûré qu'elles avoient vû germer & lever du Caffé qu'elles avoient ſemé à Paris, & me trouvant alors à Marſeille, j'en cherchai du plus frais qu'il y eût, & ſur tout de celui qui étoit encore renfermé dans la coſſe; & en ayant trouvé environ trois livres, je les envoyai à nos Peres à la Martinique, afin qu'ils le ſemaſſent en des lieux differens & en des ſaiſons différentes. Il y a apparence qu'ils en firent un autre uſage, & qu'ils auroient été bien fâchez qu'il eût levé & produit un arbre dans le lieu où ils l'avoient planté. Ils ont bien fait d'en avoir uſé de la ſorte; car j'ai appris très certaine-

1696. ment depuis ce tems-là que le Caffé veut être mis en terre non seulement aussi-tôt qu'on l'a tiré de la silique, mais même dans le tems qu'on vient de la détacher de l'arbre. Cette condition rendroit la culture du Caffé impossible aux Isles, si les Hollandois n'avoient pas fait présent au Roi défunt quelque tems avant sa mort, de deux arbres de Caffé qui sont actuellement au Jardin Royal, qui portent du fruit, qui étant semé avec la précaution que je viens de dire, produiront des arbrisseaux de leur espéce. Il seroit très-facile d'en envoyer quelques-uns dans des caisses aux Isles, où ils multiplieroient immanquablement, & deviendroient le fond d'un très-grand commerce.

Ce que j'avois recommandé dans la premiere Edition de mes Voyages imprimée à Paris en 1722. s'est accompli depuis quelques années au grand profit de nos Habitans des Isles. La perte entiere de leurs cacoyers arrivée en 1718. & le peu d'apparence d'en faire venir d'autres, ayant réduit les petits Habitans à une grande indigence, leur a fait ouvrir les yeux, & ayant appris que les Habitans de Cayenne avoient commencé avec succès de cultiver les arbres qui

portent le Caffé, ils crurent que ces arbres les récompenſeroient de la perte irréparable de leurs cácoyers, s'ils pouvoient en avoir quelques pieds, ou du moins des fruits ou des graines qui pûſſent produire ces arbres. 1696.

La difficulté n'étoit pas petite, car on s'étoit fauſſement imaginé que les Hollandois établis à Surinam, qui en avoient depuis quelques années dans leurs Habitations, avoient ſoin de faire paſſer ces fruits au four avant de les vendre, afin de faire mouvoir leur germe, & les empêcher par ce moyen de produire l'arbre qui les porte; c'étoit une illuſion, mais ſoit que cela fut vrai ou nom, il eſt certain que nos François de Cayenne en étoient tellement perſuadez qu'ils ne croyoient pas pouvoir jamais venir à bout de faire croître & de cultiver ces arbres dans leurs terres, & ils ſeroient demeurez dans leurs faux préjugez ſi M. de la Motte Aigron, Lieutenant de Roi de Cayenne n'avoit été obligé de faire un voyage en 1722. à Surinam, Colonie Hollandoiſe à quatre-vingt lieuës de Cayenne, pour y conclure un Traité avec les Officiers Hollandois pour les Soldats déſerteurs des deux Nations. Il vit les arbres qui

1696. portent le Caffé. Il s'informa de la maniere qu'on les cultivoit, il l'apprit; mais il sçût en même-tems qu'il étoit deffendu sous peine de la vie à tous les Habitans Hollandois d'en vendre ou d'en donner un seul grain aux Etrangers avant qu'il fut entierement sec, soit par la chaleur du soleil ou du four, comme on le disoit, quoiqu'on ne le pratiquât pas, afin de faire mouvoir le germe, & empêcher par là qu'il fût propre à produire un arbre.

Il auroit été ainsi obligé de s'en retourner sans en pouvoir emporter avec lui, s'il n'eût trouvé le nommé Morgues, ci-devant Habitant de Cayenne, qui s'étoit retiré chez les Hollandois pour quelques raisons. Il lui parla, l'exhorta à venir avec lui à Cayenne, & pour l'y engager il lui promit de lui donner l'économat de son Habitation, avec des avantages considérables, pourvû qu'il lui fit avoir seulement une livre de Caffé en cosses, du plus frais, & qui ne fit que d'être détaché de l'arbre.

Malgré le risque qu'il y avoit pour Morgues s'il avoit été découvert, le plaisir qu'il avoit de retourner parmi ses compatriotes, & l'établissement qu'on lui promettoit, le firent résoudre

à contenter M. de la Motte Aigron. Il 1696.
lui fit trouver du Caffé tel qu'il en falloit pour le planter ; ils partirent ensemble sans que leurs coffres eussent été visitez, & ils arriverent en peu de jours à Cayenne.

M. de la Motte Aigron fit planter aussi-tôt mille ou douze cens graines de Caffé dans son Habitation. Il distribua le reste à ses amis, & tous eurent le plaisir de les voir lever à merveille. En moins de trois ans ils rapporterent du fruit, de sorte qu'en 1724. & 1725. il y en avoit plus de soixante mille pieds portans, & on en plantoit tous les jours; il ne falloit que cet arbre pour enrichir cette Colonie, vû la consommation extraordinaire qui s'en fait dans toute l'Europe.

Il est devenu tellement à la mode, que tout le monde s'en est fait une habitude. Les Médecins l'ont approuvé, & en donnent eux-mêmes l'exemple. Il s'agit à présent de sçavoir lequel de tous les Caffez est le meilleur.

La Compagnie des Indes qui en fait un commerce considérable à Moca, a intérêt de le faire passer pour le meilleur qu'il y ait au monde, & le même intérêt la porte encore à prôner celui

1696. qui vient des Isles de Bourbon, ci-devant Mascareigne, & celui de l'Isle de Bourbon, qui sont de la concession que le Roi lui a accordée, & pour faire tomber celui de nos Colonies Françoises de l'Amérique. Elle a fait pour cela des représentations ausquelles la Cour a eu égard, & le Caffé de Cayenne s'est trouvé chargé de vingt sols par livre pour les droits d'entrée dans le Royaume, sauf aux habitans de le faire passer dans les Païs Etrangers, dont on leur laisse la liberté.

On me permettra de faire ici une réflexion. Si le caffé de Cayenne & des autres Isles Françoises passe en Hollande, ou dans les autres Païs Etrangers, voilà une porte ouverte au commerce avec les Etrangers: car les Hollandois qui sont de très-habiles commerçans, & qui ne cherchent qu'à débiter leurs marchandises, ne manqueront d'en apporter à Cayenne & de les troquer pour du caffé; & comme ils ont le talent de les donner à bien meilleur marché que les François, celles mêmes qu'ils ont achetées en France, les marchandises de France n'auront que très-peu ou point de débit dans cette Isle, & les plaintes des Directeurs du commerce

ne manqueront pas de recommencer 1696.
toûjours ; & comme ces Messieurs, quelque soin qu'ils se donnent, & quelque nombre de Commis qu'ils employent, ne peuvent empêcher ce commerce, ils verront par une expérience ruineuse qu'ils entreprendront l'impossible, parce qu'ils auront trop de côtes à garder, & que leurs Commis avec leurs gages médiocres s'accommoderont avec les acheteurs & avec les vendeurs.

Que si le caffé de Cayenne & des autres Isles est d'abord porté dans les Ports du Royaume, & mis dans des magazins d'entrepôt, & envoyé ensuite dans les Païs Etrangers, les frais en consommeront tout le profit, & les habitans seront contraints d'abandonner la culture de ces arbres, qui à la fin leur deviendroient inutiles & même à charge.

Les Habitans de la Martinique, où le caffé vient dans toute sa perfection, sont dans le même cas, & ils seront obligez de n'en cultiver que pour leur usage particulier, ou pour en vendre quelques parties aux Vaisseaux François qui le feront entrer en France comme ils pourront, & à beaucoup meilleur marché que celui de la Compagnie, parce qu'il leur aura beaucoup moins coûté,

1696. Je ne crois pas devoir entrer dans le détail des différences qu'on prétend qu'il y a entre le caffé qui vient des Isles Françoises de l'Amérique, & celui qui vient d'Asie ; cela me conduiroit trop loin, & peut-être que les démonstrations que je pourrois faire sur ces matieres, ne seroient pas au goût de tout le monde.

Mais je ne puis m'empêcher de dire qu'on a fait un grand nombre d'expériences à Paris & dans plusieurs Villes de Province, & qu'on les a réïtérées une infinité de fois, & cela devant des personnes du premier rang, qui non-seulement ont donné la préférence au caffé de la Martinique, mais qui ont trouvé qu'il avoit des qualitez excellentes, & pour le goût & pour la santé au-dessus de celui de Moca.

Mais je dis plus, quand nous supposerions que le caffé des Isles Françoises de l'Amérique ne seroit pas meilleur en lui-même que celui de l'Asie; n'est-il pas certain qu'il doit être meilleur par accident ? 1°. On le peut avoir plus frais & plus récent, & par conséquent encore plus rempli de cette huile ou de ce baume, en quoi consiste tout ce qu'on y peut remarquer de meilleur & de plus essentiel.

eſſentiel. Cette huile eſt en ſi grande 1696.
quantité, qu'on la voit nager ſur la liqueur quand on la verſe dans les taſſes. Son odeur eſt charmante ; les gens les plus délicats n'y trouvent rien à deſirer ; & conviennent que le fameux caffé à la Sultane, que les voyageurs de Moca relevent ſi fort, n'a rien au-deſſus de celui de l'Amérique.

2°. On en peut avoir de frais cüeilli deux fois chaque année, un mois ou ſix ſemaines, ou deux mois après qu'il a été détaché de l'arbre, au lieu que le caffé d'Aſie a toûjours deux ans, & ſouvent bien plus, avant d'être arrivé auxPorts de mer d'Europe. Que ne doit-il pas perdre pendant ce long tems qu'il eſt en mer ? & combien arrive-t-il de fois qu'il eſt moüillé d'eau de mer, qu'il ſe rancit, & qu'il contracte une mauvaiſe odeur qu'on ne lui peut faire perdre qu'à force de l'expoſer au ſoleil, où il acheve de conſommer le peu qui lui reſtoit de baume.

Pourquoi s'efforce-t-on tant de donner la préférence au caffé qui vient de Marſeille ? C'eſt uniquement parce qu'il a fait par terre la plus grande partie du chemin de Moca, quoique cela ne ſoit pas exactement vrai, comme il eſt fa-

1696. cile de le prouver. On ne peut nier qu'il n'ait beaucoup plus abregé son chemin que celui qui est venu par le Cap de bonne Espérance, mais celui qui vient des Isles Françoises de l'Amérique a encore eu bien moins de chemin à faire, & quand il est arrivé à quelqu'un de nos Ports, il ne faut qu'un tems très-court pour être porté à Paris, & à bien moins de frais que celui qui vient de Moca.

Ajoûtez à cela que le trafic que la Compagnie fait à Moca se fait presque tout en argent & très-peu en marchandises. Il n'en faudroit pas davantage pour le lui faire interdire, car l'argent doit être conservé dans l'état dont il est le soûtien & la base. De dire que l'on ne porte à Moca que de l'argent d'Espagne, c'est se mocquer des gens. Ne sçait-on pas que l'argent d'Espagne étant apporté dans le Royaume est fondu & marqué au coin du Roi, qui ne manque pas de perdre toutes les fois que ce bénéfice lui échappe.

En troisiéme lieu, les Habitans des Isles qui ont vendu leur caffé jusqu'à vingt-cinq sols la livre les années passées, ou qu'ils l'ont envoyé pour leur compte sur ce pied là, seroient très-heureux de le vendre en argent dix sols

la livre ſur les lieux, à quoi ſi on ajoûte 1696.
deux ſols pour le fret, autant pour le droit d'entrée, & autant pour la commiſſion, le magaſinage & autres dépenſes, ce ne ſeroit que ſeize ſols, & quand les Marchands le vendroient vingt-cinq ſols, ce ſeroit un profit de cent pour cent ſur le premier achapt, & ſi on le pouſſoit juſqu'à trente ſols, le profit ne ſeroit il pas en état de contenter les plus avides Marchands? Je me ſers de ce terme plutôt que de celui de conſciencieux, car les Marchands ne ſont pas ſuſceptibles de ce point là; on ſçait que l'intérêt eſt la premiere régle de leur conduite, & qu'ils lui ſacrifient toutes choſes.

Les Habitans des Iſles auroient-ils à ſe plaindre s'ils étoient sûrs de vendre leur caffé dix ſols la livre? La culture des caffés eſt très-aiſée, toute ſorte de terre y eſt bonne, ces arbres ne gâtent point les ſavannes, ils rapportent deux fois par an, & quand les autres ſont dans leur rapport, on peut compter qu'ils rapportent par chaque année au moins dix livres de caffé.

La conſommation du caffé améne avec elle la conſommation du ſucre, & il eſt devenu tellement à la mode, que

1696. les plus petits Bourgeois ne s'en peuvent plus passer. Que sera-ce quand il sera à un prix raisonnable ? tout le monde en voudra prendre, & la consommation du caffé & du sucre augmentera presque à l'infini.

En peut-on douter ? Les Médecins l'ont approuvé & en prennent ; car ce ne seroit assez qu'ils en prissent, si leur approbation y manquoit. Quelques-uns d'entre eux prennent beaucoup de vin & mangent beaucoup de viandes, mais ils recommandent la diette aux autres, & ne permettent le vin qu'avec des restrictions qui en font rejetter l'usage. Est-ce qu'ils craignent d'en manquer, ou de le faire encherir ? Est-ce qu'ils aiment mieux le boire, que de le laisser boire aux autres, aux dépens même de leur santé ? Si cela est, voilà de quoi bien augmenter le catalogue de leurs Saints ? En voilà assez ce me semble pour autoriser l'usage du caffé, & pour le rendre une panacée presque universelle.

Le caffé a été cultivé à la Martinique un peu plus tard qu'à Cayenne. Celui qu'on y a cultivé est provenu d'un ou deux pieds d'arbres qui etoient venus du Jardin Royal de Paris, qui étoient

venus de ceux dont Messieurs les Hollandois avoient fait présent au Roi défunt d'immortelle mémoire. 1696.

M. de la Guarigne Surnilliée, ci-devant Capitaine d'ue Compagnie détachée de la Marine, & ensuite Colonel des Milices de la Cabesterre à la Martinique, s'empressa de cultiver ces arbres en son jardin au quartier de Sainte Marie, vers la fin de 1724. & M. Blondel, Intendant des Isles, en a fait dresser en sa présence un acte dont je vais donner ici la copie, qui fait voir le progrès des caffés, & qui donne en même-tems une description fidéle & exacte de cet arbre : la voici.

Monsieur Blondel, Intendant de Justice, Police, Finance & Marine des Isles du Vent, s'étant trouvé aujourd'hui au Quartier de Sainte Marie chez Monsieur de Surnilliée, ancien Colonel des Milices de cette Isle, a vû dans son jardin plusieurs pieds de caffé, & outre les autres neuf arbres qui sont hors de terre depuis vingt mois, suivant le rapport dudit sieur de Surnilliée, & ayant examiné un de ces neuf arbres qui sont à peu près d'une grandeur & d'une force égale, il l'a trouvé d'une tige fort droite, dont le diamétre à fleur de terre est

1696. d'un pouce & demi, toûjours en diminuant également jusqu'à la cime de l'arbre, haut de six pieds ; la premiere branche est élevée de neuf à dix pouces seulement au dessus du terrain ; la seconde a quatre pouces au-dessus de la premiere. La troisiéme a trois pouces au dessus de la seconde, & ainsi de suite proportionellement jusqu'à la cime. Les branches toûjours de deux en deux diamétralement opposées, & sortant de la tige par differens rumbs de vent au nombre de cinquante huit branches, ce qui forme un arbuste des plus agréables à la vûë, bien garni, d'une figure ronde, depuis le bas jusqu'en haut, finissant en pain de Sucre.

La moyenne branche a vingt nœuds, & les nœuds moyens proportionnels plus de vingt fruits noüés.

La même branche en fournit encore d'autres petits à mesure que l'arbre croît.

Les feüilles sont à peu près comme celles des Cerisiers dans la forme & dans la couleur, mais un peu plus épaisses, plus lissées & plus dentelées aux extrémitez, elles sont tombantes & sortent de chaque nœud des branches, ainsi que les branches sortent de la tige.

Les fleurs ſont d'une odeur douce & très-agréable, qui reſſemble à celle du Jaſſemin commun. Elles ſortent de chaque nœud des branches. Ces nœuds ſont ſi près les uns des autres, que quand l'arbre eſt en fleur, la branche pourroit faire une guirlande fort garnie. 1696.

Les fruits ſont de la figure des Jujubes, d'abord d'une couleur verte, qui devient rouge lorſqu'ils approchent de leur maturité.

Chaque fruit contient deux graines, il y a ſur l'arbre du fruit verd & du fruit mûr en même tems, & chaque fruit noüé vient en maturité.

Les productions de cet arbre ſeront extrémement abondantes, ce qui ne ſe pourra ſçavoir au juſte que quand les fruits auront été cueillis, parceque cet arbre pourroit bien reſſembler à quantité d'autres, qui ſouvent ſont chargez de fleurs & de fruits noüez, dont quelques-uns ſéchent & ne viennent point à maturité. C'eſt ce qui ſera examiné dans la ſuite attentivement pour en rendre compte.

Il y a dans l'Iſle Martinique plus de deux cens arbres de cette force qui portent fleurs & fruits, & plus de deux mille autres moins avancez, & quantité

1696 d'autres dont les graines sont hors de terre; de sorte que l'on peut esperer que ce sera une culture favorable aux Colonies des Isles du Vent. Fait à Sainte Marie de la Martinique chez M. du Surnilliée le 22 Février 1726. Signé, Blondel Jouvencourt.

Le même M. de Surnilliée m'a marqué depuis que ces neuf arbres dont M. l'Intendant parle dans l'acte ci-dessus, avoient produit dans une année & à l'âge d'environ deux ans, quarante-une livre & demie de caffé bien seché, outre plus de deux mille graines qu'il avoit donné à ses amis pour planter, & sans compter ce qui lui a été volé.

Il m'assura encore qu'il en auroit recueilli quatre fois autant sans les fourmis & les puchons qui ont fait tomber une infinité de fleurs & de fruits naissans.

Depuis ce tems là on a travaillé à la culture de ces arbres avec tant de soin, que les Habitans réduits à la misere par la perte de leurs cacoyers, ont lieu d'esperer un siécle d'or par la réussite & le produit de ces arbres, qui est d'autant plus assuré que ces fruits se consommant par la bouche, & devenant tous les jours plus à la mode, la consommation

ne sçauroit manquer de revenir tous les 1696.
jours plus considerable.

D'ailleuss, l'arbre qui produit le caffé n'est point délicat, il se cultive le plus aisément du monde ; les terrains maigres dont on ne peut plus rien tirer, lui sont bons, il y germe, il y pousse, & il y produit un arbre très-beau.

Les graines que l'on veut planter ne doivent point avoir été séchées au soleil, encore moins au four. L'un & l'autre feroient sécher & mourir leur germe.

On doit mettre tremper les graines ou féves dans l'eau vingt-quatre heures avant de les mettre en terre. Cette préparation sert à les amollir, & à donner lieu au germe de rompre plus aisément la graine & de la pousser.

Pour l'ordinaire on les plante dans une caisse remplie de bonne terre, c'est-à-dire, de celle dont on a ôté les pierres & le gros sable. On les couche sur leur plat, & on les couvre légérement de terre, afin que le germe ait moins de peine à la percer. On les éloigne les unes des autres d'environ trois pouces, & on a soin de les arroser tous les jours, de maniere à ne les pas découvrir. Il faut attendre sept à huit jours avant que le germe paroisse. alors il rompt la féve

1696. qui le retenoit ; & pousse une tige délicate, dont l'extrémité est couverte des parties évasées de la féve même. Il ne paroît en cet état que comme un pistil, dont la tête en se développant se change en feüilles. Il n'en paroît d'abord que deux. La tige continuant de croître, le centre en pousse deux autres, & à mesure qu'elle croît, le nombre des feüilles croît, aussi elles sont toûjours couplées.

Quand ces tiges sont arrivées à la hauteur de six à sept pouces, & qu'elles ont six à huit feüilles, on prend un tems de pluye, ou de rosée abondante, & on les transporte dans le terrain qu'on leur a préparé, on le besche assez pronfondément, & on le nétoye avec soin de toutes sortes d'herbes & de racines. On observe une distance de sept à huit pieds entre chaque tige que l'on met en terre, on les plante à la ligne & en quinconge, & on prend garde qu'elles ne soient point exposées au vent de Nord.

Cet arbre croît assez vîte pourvû qu'on ait soin d'empêcher qu'il ne soit point suffoqué par les herbes que la terre produit abondamment dans ces païs chauds & humides; il croît de lui-même fort rond. Ses branches ou ses rameaux

croissent avec beaucoup de régularité, 1696.
& font un effet agréable à quinze ou dix-huit mois, ou deux ans au plus, on en voit de deux pouces de diamétre, & de sept à huit pieds de hauteur en tige & en branches.

On ne peut guere mieux comparer le fruit qu'à une petite cerise fort adhérente à la branche, & d'un assez rouge; il noircit un peu en approchant de sa maturité, c'est la marque assurée qu'il est tems de le cüeillir. La peau rougeâtre ou noirâtre renferme deux fortes jumelles accolées l'une contre l'autre, qui sont un peu molles & gluantes quand on les tire de la coque. A mesure que cette peau se séche, elle devient comme un parchemin qu'on rompt & qu'on ôte aisément. C'est après ce dépoüillement que les deux féves paroissent, & que la peau mince qui est entre deux tombe d'elle-même, les féves ainsi dépoüillées sont entassées dans une chambre ou grenier à l'abri de la pluye, de l'humidité, du vent & du soleil, elles s'échauffent ainsi, & pour me servir des termes du païs elles ressuent, & cette préparation leur est nécessaire pour consommer une partie de l'huile qu'elles renferment, qui a une âcreté & un goût de verd qui

1696. ne plaît pas à tout le monde quand il y en a trop.

On pourroit essayer de faire ressuer les coques entieres avant d'en tirer les féves, peut-être trouveroit-on dans cette pratique quelque chose de meilleur que dans la précédente. Ces expériences coûtent peu dans le païs, & un Habitant habile ne doit rien négliger de ce qui peut contribuer à perfectionner sa marchandise.

Cet arbre porte deux fois chaque année. La récolte d'hyver dans les païs situez au Nord de la ligne se fait au mois de Mai, & celle d'Eté au mois de Novembre.

On pourroit encore examiner si les deux récoltes sont égales en quantité & en bonté.

Au reste, l'entretien de ces arbres est fort aisé quand ils couvrent une fois leur terre. Leur ombre empêche les mauvaises herbes de pousser à leur pied, & il n'en faut pas davantage. On pourroit cependant avertir ceux qui les cultivent qu'ils feroient fort bien de faire bécher une fois ou deux chaque année un pied ou deux au tour de chaque pied d'arbre, afin que la pluye & les rosées pénétrassent le terrain plus aisément. On

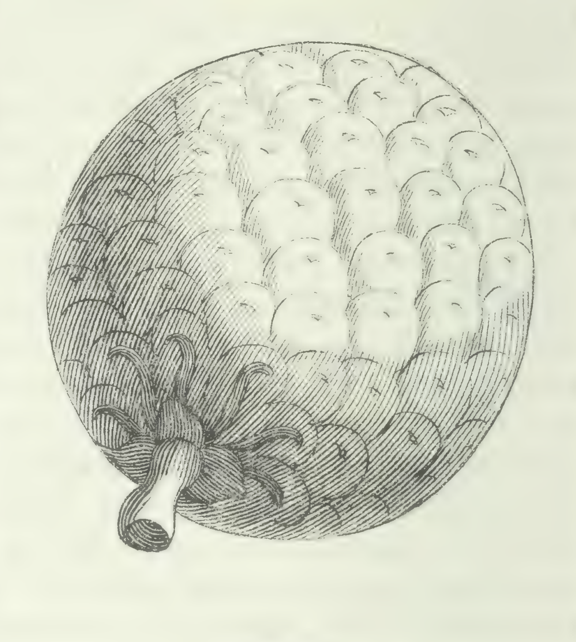
pourroit beaucoup eſpérer de ce travail. 1696.
Quelques-tems avant de partir des Iſles j'avois ſemé du Poivre dans une caiſſe pleine de terre : il en étoit levé quelques grains aſſez bien, dont les jets avoient plus de quatre pouces de hauteur quand je m'embarquai. Je recommandai la caiſſe à un de nos Négres, ſans lui dire ce que c'étoit, eſpérant de trouver mes plantes en bon état à mon retour. Mais comme mon voyage a été plus long que je ne penſois, & qu'il y a peu d'apparence que je retourne aux Iſles, j'écris ici ce que j'avois commencé, afin que ceux qui verront ces Mémoires puiſſent cultiver cet arbriſſeau qui ſeroit d'un très-grand profit pour le Païs & pour le Royaume. Car pourquoi négliger de recüeillir chez nous, quand nous le pouvons, une choſe que nous allons chercher avec beaucoup de riſques & de dépenſes chez les Etrangers ?

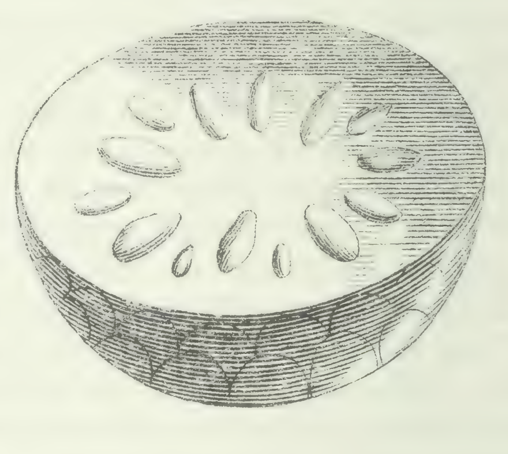
Le Poivre.

A l'égard des épiceries fines, je ſuis perſuadé qu'il n'eſt pas impoſſible de les cultiver dans nos Iſles dès qu on voudra faire les dépenſes néceſſaires pour cela, & ne ſe rebuter pas, comme on fait ordinairement, lorſqu'on trouve des difficultez dans le commencement, & qu'on ne réüſſit pas du premier coup.

1696. C'est un bruit commun à la Guadeloupe que quand les Hollandois chassez du Bresil y furent reçûs, un d'eux plus curieux que les autres, y avoit apporté un Muscadier qu'il avoit mis en terre dans son Habitation, où cet arbre profitoit à merveille, & auroit infailliblement apporté du fruit, qui auroit servi à multiplier son espéce, si un autre Hollandois en ayant eu connoissance, & jaloux de ce que les François alloient avoir ce tresor pour lequel ceux de sa Nation ont soûtenu tant de guerres, & fait tant de dépenses, ne l'avoit arraché pendant la nuit & brûlé. Quelque diligence que j'aye pû faire, je n'ai jamais pû sçavoir si cet Hollandois avoit apporté cet arbre des Indes Orientales, ou s'il l'avoit fait venir de semence au Bresil. Quoiqu'il en soit, je ne croi pas qu'il fût impossible de gagner quelqu'un des Gardiens des Isles où le Gérofle & la muscade naissent, pour en avoir quelques pieds, les cultiver pendant quelque tems à Mascareigne, ou dans les endroits où la Compagnie a des Etablissemens & des Comptoirs, en étudier la culture, & puis en transporter l'espéce dans nos Isles, où il seroit aisé de lui trouver un terrain propre, soit par sa nature, soit par son exposition au soleil.

Pomme de Canelle





Quant à la Canelle, on peut voir ce 1696. que j'en ai dit dans ma seconde Partie, en parlant de la Canelle bâtarde, ou Bois d'Inde, car c'est la même chose. Jean Ribeyro Portugais, dans l'Histoire qu'il a donnée de l'Isle de Ceylan en 1685. la décrit d'une maniere, qu'il est impossible de ne pas reconnoître dans la peinture qu'il en fait, l'arbre à qui nos premiers François ont donné le nom de Bois d'inde. C'est la même feüille, la même odeur, le même fruit. Il est vrai que les Bois d'Inde de nos Isles sont beaucoup plus grands & plus gros que les Caneliers de Ceylan. Il ne faut pas s'en étonner; ils ont bien des années, & peut-être des siécles. L'écorce dont on les dépoüille est plus épaisse, & a une odeur & un goût de gérofle, ce qui fait que les Italiens, à qui les Portugais en envoyent une quantité considérable pour la réduire en poudre, & en faire ce qu'on appelle l'épice douce, la nomment *Canella garofanata*, c'est-à-dire, Canelle gérofléé. Peut-être qu'on ne trouveroit pas ce goût trop fort de gérofle dans les écorces de nos Bois d'Inde, si on se contentoit d'en dépoüiller seulement les plus petits & les plus jeunes, & de ne se servir que de la seconde

La Canelle.

1966. écorce, ou écorce intérieure, qui est toujours plus fine & plus délicate & d'une odeur plus douce.

On sçait que les Portugais ont un grand nombre de Caneliers au Bresil, soit qu'ils en ayent apporté l'espéce avec eux quand ils furent obligez d'abandonner l'Isle de Ceylan, soit qu'ils l'ayent fait venir depuis, soit qu'ils l'ayent tirée de la côte de Malabar, qui en est toute remplie, ou de la Chine, de la Cochinchine, des Isles de Timor & de Mindanao, car cet arbre se trouve dans une infinité d'endroits. Il est sûr que les Caneliers viennent parfaitement au Bresil, & qu'encore qu'ils ne soient pas aussi parfaits que ceux d'une contrée de l'Isle de Ceylan, on ne laisse pas de s'en servir & de s'en bien trouver. Car il est bon de remarquer que toute la Canelle de Ceylan n'est pas également bonne; & il y a une différence très-grande entre celle qui croît depuis Ceyra Vaca jusqu'à Colombo, & celle qui vient depuis Grudumalé jusqu'à Tenevaré. Or comme un homme passeroit pour un ridicule, s'il ne vouloit boire que du vin deChampagne, & encore de celui qui est le plus excellent à quelque prix qu'il fût, & quelque peine qu'il fallût prendre pour

en avoir, & qu'à ſon défaut il ai- 1696.
mât mieux ne boire que de l'eau, de même il me ſemble qu'il eſt ridicule d'aller chercher à grands frais chez ſes voiſins ce qu'on peut avoir chez ſoi à bon marché, d'une qualité un peu inferieure à la verité, mais dont il n'y auroit qu'à diminuer la doſe pour lui faire produire le même effet.

D'ailleurs eſt-on bien sûr que les Hollandois, qui ſe ſont rendus maîtres du commerce de Ceylan, n'apportent que la Canelle excellente de Ceyra Vaca, & de Colombo, & qu'ils n'y mêlent point quelques parties de celle des autres endroits? La différence que l'on remarque entre les paquets, qui font une balle de Canelle, eſt quelquefois trop grande, pour ne pas donner lieu de croire qu'elle ne vient pas toute du même endroit. On ne ſçait que trop, que la bonne foi des Marchands ne va pas juſqu'au ſcrupule.

Ainſi quand nos Inſulaires François cultiveroient les bois d'Inde ou les Canelles bâtardes qui croiſſent naturellement chez eux, qu'ils auroient ſoin de les abbattre dès qu'ils ſont arrivez à une certaine groſſeur où l'écorce devient trop épaiſſe, & trop materielle, qu'ils les

1696. dépoüilleroient seulement tous les trois ans, & qu'ils ne prendroient que la seconde écorce. Ne rendroïent-ils pas un service considérable à leur Nation, en lui fournissant à bon marché une chose, que les Etrangers lui vendent si cher; & ne se feroient-ils pas à eux-mêmes un revenu considérable d'une chose qui leur coûteroit si peu de travail & de dépense?

Que si après des expériences réïterées & faites avec sagesse & patience, on ne pouvoit pas rendre nos Caneliers naturels, aussi bons que ceux de Ceylan, ne pourroit on pas cultiver de ceux du Bresil, ou de ceux des Indes Orientales, que nos Vaisseaux nous apporteroient, & même des meilleurs de Ceylan, malgré toute la vigilance de ceux qui les gardent.

Casse. J'ai parlé de la Casse ou Canifice dans ma premiere Partie, où le Lecteur pourra voir ce que j'en dis, & se convaincre de l'inutilité qu'il y a d'aller acheter dans le Levant à prix d'argent une drogue que l'on peut avoir dans nos Isles en troc de marchandises, ce qui est le veritable & le plus avantageux commerce, sur tout la Casse des Isles étant meilleure, & la pouvant avoir toujours récente.

Outre le Canificier qui eſt un très-gros arbre, nous avons un petit arbriſſeau, qu'on appelle communément Caſſier, quoique très improprement : car il ne porte point de Caſſe, d'ailleurs il eſt foible, ne croît jamais à plus de deux ou trois pieds de hauteur, & ne porte du fruit que de très-petites ſiliques, qui renferment ſa graine. Ce qu'il a de bon ſont ſes feüilles. Elles ſont ſi ſemblables à celles du Senné en toutes leurs parties, qu'il eſt impoſſible de les diſtinguer du Senné qui vient du Levant, avec cet avantage qu'elles en ont la vertu en dégré ſuperieur. Les gens ſages ne ſe ſervent point d'autre Senné dans nos Iſles, obſervant ſeulement d'en mettre une doſe plus petite dans les médecines ou autres remédes dans leſquels on les fait entrer.

1696.

Senné.

On pourroit ne ſe ſervir en France que de la Caſſe & du Senné venant des Iſles, on les auroit plus récentes, & à meilleur marché que ce qui vient du Levant.

Quand on n'emploiroit l'écorce des paletuviers ou mangles d'eau ſalée qu'à tanner les cuirs, ne ſeroit-ce pas encore de quoi faire un bon commerce ? On le pourroit ſubſtituer dans preſque toute

1696. l'Italie à certains glands qu'on appelle valonée, qu'on va chercher ſur les Côtes de Dalmatie, aux Iſles de l'Archipel, & dans les Echelles du Levant pour tanner les cuirs.

Il eſt certain que ſi on vouloit planter des Oliviers dans nos Iſles, ils y viendroient en perfection, & qu'ils rapporteroient plutôt, & plus abondamment qu'en Europe, ſans être ſujets à la gelée qui les fait mourir. Ces arbres n'empêcheroient point que le bétail ne pût paître dans les ſavannes, où on les planteroit, au contraire, ils leur donneroient de l'ombre; & puiſque les Oliviers ſauvages y croiſſent en perfection & ſans culture dans les bois, & ſur les bords de
Oliviers. la mer, qui empêcheroit les Oliviers francs d'y venir?

Un Habitant de la Martinique nommé le ſieur d'Orange en avoit un auprès de ſa maiſon, qui fut abatu par accident, & que l'on trouva tout chargé de fruit. Tous nos Habitans ſçavent cela, & voyent bien le profit conſiderable qu'ils feroient ſur l'huile qu'ils recuëilleroient chez eux; mais leur indolence ſur ce point, & ſur quantité d'autres choſes n'eſt pas pardonnable; & quand ils devroient s'en fâcher, je ne ceſſerai jamais

1696.

de la leur reprocher. Craignent-ils que l'huile qu'ils feroient chez eux ne porte préjudice à cellequ'on recueille en Provence & en Languedoc ? Mais tout le monde ſçait, que ces deux Provinces n'ont jamais été en état de fournir celle qui eſt néceſſaire pour tout le Royaume, & que les Marchands ſont obligez d'aller enlever les huiles d'Eſpagne, de Portugal, de la Côte de Gennes, du Royaume de Naples, de Sicile, & de pluſieurs endroits du Levant, pour fournir aux beſoins du Royaume. Quelle néceſſité, je vous prie, y a-t-il d'enrichir nos voiſins, toûjours jaloux de notre bonheur, & ſouvent nos ennemis déclarez, & d'aller acheter leurs denrées, quand nous les pouvons tirer de notre cru en aſſez grande quantité pour nous en fournir, & pour en tranſporter dans les endroits qui en manquent?

Le ſieur Jacques du Roi étoit ſur le point d'établir une Verrerie à la Martinique, lorſque la Guerre de 1688. ſurvint. Ce fut ce qui l'empêcha d'exécuter ſon projet, qui n'auroit pas manqué de réüſſir, puiſque nous avons dans le païs tout ce qui eſt néceſſaire pour cette Manufacture. On ſçait que les fougeres de toute eſpéce n'y manquent pas, on trouve

1696. des cailloux blancs & autres tant qu'on en veut dans les rivieres, & le centre des Isles est rempli de bois, dont l'abattis donneroit lieu à faire des Cacaotieres, ou des plans d'autres arbres. Il est vrai que cette Manufacture ne trouveroit pas son débouchement en France, où il y a déja assez de Verreries établies; mais on ne laisseroit pas d'en tirer un profit considérable, non-seulement par la consommation qui s'en fait dans le païs, & qui augmenteroit bien davantage, mais encore par la quantité qu'on en pourroit transporter chez nos voisins de la terre ferme, où cette marchandise seroit bien venduë.

Verrerie.

Gomes.

On trouve dans toutes nos Isles une quantité très considérable de gommes de différentes espéces. J'ai parlé de quelques-uns dans ces Mémoires, & j'ai rapporté ce que je sçavois de leurs vertus, & des usages ausquels on les pouvoit employer; mais ces remarques n'ont pas été fort loin, parceque mes connoissances n'étoient pas fort étenduës. Le Médecin Surian, le P. Plumier & autres, que la Cour a entretenu sur les lieux, auroient dû ne pas négliger cet article. Ce qu'il y a de certain, c'est que jusqu'à présent personne ne s'est avisé de recueil-

lir ces gommes, & d'eſſayer d'en faire quelque commerce. Eſt-ce indolence, ou ignorance, le Lecteur en jugera comme il le trouvera à propos. 1696.

Ce que j'ai remarqué dans mon voyage à la Souphriere de la Guadeloupe, fait voir que nous y avons abondamment du ſouffre & de l'alun. Je ſçai que ces deux choſes ne ſont pas d'une fort grande conſéquence : cependant elles ſont d'uſage, on en conſomme beaucoup. J'ai vû étant à Civita Vechia quantité de Barques de Provence & de Languedoc, qui venoient charger l'alun que l'on fait à deux ou trois lieües de cette ville, & d'autres qui prenoient le ſouffre qui y étoit apporté de différens endroits des Terres de l'Egliſe, & du Grand Duc de Toſcane. Quelle neceſſité d'aller chercher chez les Etrangers, ce qu'on peut trouver chez ſoi ? J'ai étudié avec application tout ce qui regarde la fabrique de l'alun, j'eſpere en inſtruire à fond mes compatriotes dans un autre Ouvrage.

J'avois remarqué étant chez les Eſpagnols, qu'ils font une prodigieuſe conſommation de Safran, ils en mettent dans preſque tout ce qu'ils mangent, & ils ne ſont pas ſeuls, les Italiens & les Peuples du Nord auſſi-bien que les

1696. Turcs, & les Asiatiques en usent aussi beaucoup. Ils prétendent que rien n'est meilleur pour la poitrine. Je les en croi sur leur parole : car je ne veux de procès avec personne. Ce que j'avois remarqué de la consommation de ce simple me fit venir la pensée d'en introduire la culture dans nos Isles, où il n'y a point de doute qu'il n'eût profité à merveille, & rapporté bien plus qu'en Europe. Ainsi me trouvant dans le Comtat d'Avignon à mon premier retour d'Italie, je m'instruisis de tout ce qui regarde cette plante, du terrain qui lui est le plus propre, de son exposition au Soleil, du tems de mettre les oignons en terre, de les lever, de leur maturité, en un mot, de tout ce qui pouvoit faire réüssir mon dessein. J'achetai environ cent livres de ces oignons que j'encaissai proprement, & que je fis charger avec d'autres choses que j'envoyois aux Isles; & j'engageai un jeune homme du Comtat, qui entendoit parfaitement bien la culture de cette plante, de venir avec moi à l'Amérique, pour donner commencement à cette nouvelle marchandise.

Safran.

Je ne doute nullement qu'elle ne réüssît à merveille aux Isles, la chaleur du climat, la bonté du terrain, & la facilité qu'il

qu'il y a à cultiver les plantes qui ont des oignons, me persuadent que ceux qui voudroient prendre ce soin, feroient des profits considérables, quand même pour en faire un plus grand débit, ils la donneroient à meilleur marché qu'elle ne se donne ordinairement, parcequ'ils pourroient faire deux récoltes par an, au lieu qu'on est heureux en Europe, lorsqu'on en peut faire une qui soit un peu bonne. Des raisons qui ne sont point de ces Mémoires m'ayant retenu en Europe, mon projet n'a point eu de suite, & mes oignons ont été négligez. J'exhorte cependant mes compatriotes d'éprouver la culture de cette plante, il ne faut presque ni travail, ni dépense, & ils pourront faire un profit considérable. 1696.

On avoit commencé à élever des vers à soye à la Martinique, & quoiqu'on ait abandonné cette Manufacture par les plus mauvaises raisons du monde, il y a encore un très-grand nombre de mûriers blancs sur pied, qui semblent inviter nos Habitans à s'attacher de nouveau à ce riche commerce. La Soye.

Le sieur Piquet de la Calle, Commis principal de la Compagnie de 1664. avoit commencé à faire de la soye sur son Habitation, en la Paroisse de Sainte Marie

1696. à la Cabesterre de la Martinique. Il étoit Provençal aussi-bien que son épouse, & par conséquent accoûtumez à cette manufacture. Il y réüssit le premier, & si heureusement qu'il fut en état d'envoyer des écheveaux de sa soye à M. Colbert, ce Ministre incomparable, si zèlé pour la gloire de son Prince, & pour l'établissement des Colonies, qu'on l'en peut dire le pere. Ce Ministre ne manqua pas de faire voir ces nouvelles soyes au Roi, qui en fut si content, qu'il donna au Sr de la Calle une gratification de cinq cens écus, pour l'encourager à poursuivre cette Manufacture, & exciter les autres habitans à l'imiter. Rien au monde n'auroit été plus avantageux au Royaume & à nos Colonies, puisque nous aurions trouvé chez nous ce que nous allons chercher chez les Etrangers, qui s'enrichissent à nos dépens, au lieu que si nous voulions nous donner un peu de mouvement, nous les obligerions d'avoir recours à nous, & de nous apporter leur argent, pour avoir ce que nous allons chercher chez eux.

On avoit pourtant abandonné cette Manufacture avant que j'arrivasse aux Isles, & cela uniquement, parceque les fourmis & les ravets dont j'ai parlé dans

1696.

ma seconde Partie, s'attachoient aux vers, aux cocons & aux œufs, & y faisoient du ravage. Mais on pouvoit, & on peut encore à présent, & on le pourra toujours quand on voudra remédier à ces accidens, & comme on a trouvé le moien de garantir bien d'autres choses des attaques de ces insectes, on pourra aussi en garantir les vers à soye, qui seront d'un rapport d'autant plus grand qu'il sera continuel, parceque les mûriers étant toujours chargez de feüilles, on pourra faire éclore les œufs dès qu'ils seront faits, & avoir ainsi une récolte continuelle.

J'ai parlé du Coton dans un autre endroit, auquel je renvoye le Lecteur, afin qu'il y puisse voir avec quelle facilité on cultive l'arbrisseau qui le porte, le profit certain qu'il y a sur cette marchandise, & combien celui des Isles surpasse en beauté, longueur, finesse & blancheur, tout celui qu'on apporte du Levant. Je pourrois remarquer ici en passant, que tous les étrangers nous donnent continuellement un exemple que nous devrions suivre, & que nous ne suivons point. Ils empêchent l'entrée chez eux des marchandises étrangeres, quand ils en fabriquent de pareilles, &

Coton.

1696. qu'ils en font assez pour leurs besoins, ou pour faire rouler leur Commerce. Voilà le cas où nous sommes. Il est certain que nos Isles peuvent fournir plus de Coton que le Royaume, & les Etats voisins ou éloignez, où nous pouvons porter notre Commerce n'en peuvent consommer. Pourquoi donc en aller chercher chez les Turcs ? Il n'y auroit pour faire fleurir ce Commerce, qu'à défendre l'entrée du Coton étranger dans le Royaume, & l'on verroit bientôt quel profit considérable il en reviendroit au Roi & à la Nation.

Toiles de Coton.

Mais nos Amériquains pourroient encore porter plus loin l'avantage qu'ils retirent de leur Coton. Ils devroient le travailler chez eux, & puisqu'ils ont des métiers pour faire des hamacs, pourquoi n'en ont-ils pas pour faire des toiles ? ils y réüssiroient aussi-bien qu'aux Isles Orientales, ils ne manquent pas de couleurs pour les teindre, ni d'industrie pour égaler, & même pour surpasser les Asiatiques. Ce travail occuperoit bien des femmes oisives, bien des Négres encore trop jeunes pour le travail de la terre, & bien des Négres surâgez, & quantité de petits habitans & d'ouvriers qu'on feroit venir de France. Que

s'il y avoit des raiſons pour ne pas faire 1696.
des toiles fines, du moins il n'y auroit aucun inconvénient à établir des Manufactures de groſſe Cotonine pareille à celle dont on ſe ſert dans la Méditerranée pour les voiles des Vaiſſeaux & des Galeres ; & comme on y employe le Coton du Levant, on pourroit y employer celui des Iſles, & donner ces toiles à meilleur marché. Cet article eſt d'une grande conſéquence, & feroit le fond d'un Commerce qui occuperoit, & enrichiroit bien du monde.

Nos filles & femmes Créolles font des bas de Coton à l'aiguille, qui ſont d'une fineſſe & d'une beauté ſurprenante. Ceux de coton blanc, que l'on fait teindre en écarlate font honte à la ſoye, & ceux de coton de Siam naturellement de couleur de muſc ſont d'une fineſſe & d'une douceur qu'on ne peut exprimer. Mais ce travail eſt long, & rend l'ouvrage fort cher. On pourra l'abreger, & le donner à beaucoup meilleur marché, en introduiſant dans les Iſles les métiers dont on ſe ſert ſi utilement en Europe.

J'ai fait la deſcription du Fromager & du Coton qu'il porte. Juſqu'à préſent on ne l'a employé que pour garnir des

1696. robes de chambre, ou pour faire des oreillers. On dit même qu'il n'est pas permis d'en faire entrer dans le Royaume, parce qu'on le pourroit mêler avec le Castor dans la Fabrique des Chapeaux. Quel danger y auroit-il quand cela arriveroit, pourvû que les Chapeaux fussent également bons, l'inconvénient ne seroit pas grand, il porteroit peut-être un peu de préjudice à la Compagnie de Canada, & les chapeaux seroient à meilleur marché. Mais sans entrer dans ce détail, on pourroit le filer : car quoiqu'il soit court, & extraordinairement fin, il est plus long que le poil de Castor, & puisqu'on file bien celui-ci, il me semble qu'on pourroit filer l'autre, & en faire des bas, des gands, des chaussons, & autres hardes qui seroient d'une chaleur, d'une légereté, & d'une délicatesse admirable. Je parlerai dans un autre Ouvrage de la Lana Sucida, qui croît dans certains coquillages que l'on trouve dans l'Etang de Tarente en Calabre, que l'on ne laisse pas de filer, & de mettre en œuvre, quoiqu'elle soit bien plus courte, & qu'elle paroisse bien plus difficile à s'unir ; c'est sa chaleur qui la fait estimer. Je suis sûr que le Coton de Fromager feroit le même effet, & que

Coton de Fromager.

les ouvrages qui en ſeroient composez 1696.
dureroient davantage, & ſeroient à meilleur compte.

Il ne s'étoit trouvé encore perſonne aux Iſles, du moins juſqu'à mon départ, qui ſe fût aviſé de faire tondre les moutons, & de profiter de leur laine. On laiſſoit ce ſoin aux halliers & aux épines, où ces animaux attachoient leurs toiſons, & les y laiſſoient. Quoique ces Laine.
laines ne ſoient pas des laines d'Eſpagne, elles ne laiſſeroient pas de valoir quelque choſe, ſi on ſe donnoit la peine de les amaſſer, & de les employer. On en employe qui ne valent pas mieux, & peut-être beaucoup moins. Mais ſi on vouloit avoir des laines excellentes, quel pais au monde eſt plus propre pour élever les bêtes à laine? Les pâturages y ſont admirables, & ſi on vouloit s'en donner la peine, & porter aux Iſles des brebis de race d'Eſpagne, nous aurions avant qu'il fût dix ans, tous nos troupeaux de moutons Eſpagnols, dont les laines fines & douces, fourniroient nos Manufactures de France, ſuppoſé qu'il ne ſe trouvât perſonne dans le païs qui voulût établir quelque Draperie. Je ſçai que les Eſpagnols ſont aſſez attentifs ſur la ſortie de leurs moutons; mais je ſçai

1696. aussi que chez eux, comme par tout ailleurs, l'argent est une clef qui ouvre toutes sortes de serrures ; & d'ailleurs la difficulté n'est pas si grande qu'on se l'imagine. Nos Vaisseaux qui trafiquent en Espagne en apportent tous les jours des moutons mâles & fémelles. Je le répete encore, après y avoir bien pensé, je ne connois point de terrain plus semblable à celui d'Espagne, & par conséquent plus propre à élever des moutons, & produire de belle laine, que nos Isles.

Peaux & Poils de Chevres.

Nous avons des chevres en quantité dans toutes nos Isles, elles y viennent à merveille, & leur poil qui est très-beau est négligé aussi-bien que leurs peaux. Il me semble que nos compatriotes devroient bien une fois en leur vie revenir de l'assoupissement où ils sont sur leurs intérêts, & profiter des moyens que Dieu leur présente de faire leurs affaires. Pourquoi laisser perdre le poil de leurs chevres ? On le va chercher bien loin pour faire des étoffes, pourquoi ne le ramâssent-ils pas ? Et si leur industrie ou leur paresse ne leur permet pas de le mettre en œuvre, du moins ne devroient-ils pas le laisser perdre. Car ils doivent tous, ayant la plûpart des familles nombreuses, se bien inculquer ce

principe d'économie, rechercher les 1696.
gros profits, & ne pas négliger les petits. Ce que je propose ici n'est pas si peu considérable, qu'on ne doive pas y faire attention.

Les peaux de chevres, de boucs, & des chevreaux ou cabrittons pourroient être passées dans le païs, ou envoyées vertes en France. Cependant on les néglige, & j'ai vû le tems qu'on négligeoit même celle des bœufs. Je parle des Isles du Vent : car les Boucaniers de Saint Domingue en usoient autrement, puisqu'ils ne tuoient les bœufs sauvages que pour en avoir les cuirs. Il est vrai qu'à présent qu'on a établi des Boucheries dans bien des endroits des Isles du Vent, les Bouchers ont soin de ne pas laisser perdre les grands cuirs. Qu'on fasse un peu d'attention sur les peaux & sur les laines & les poils, & on verra que ces trois choses peuvent être d'un débit considerable, & le fond d'un très-bon commerce.

L'Isle de Sainte Croix, celle de Saint Martin & de S. Barthelemy, la Grande terre de la Guadeloupe, & les montagnes qui sont au centre de la Guadeloupe & de la Martinique, la Grenade, & la terre ferme de Cayenne sont rem-

1696. plis de bois précieux que l'on néglige, & que l'on brûle sans discrétion, & sans prendre garde que tel arbre débité ou en planches, ou simplement troncé en billes, seroit bien vendu en Europe. On va chercher l'Ebeine bien loin, & nous en avons chez nous. Le bois de Brésil, le Brésillet, le bois jaune, & autres qui peuvent servir aux teintures, se trouvent par tous les endroits que je viens de nommer. J'ai vû vendre à Paris douze sols la livre le bois violet de la Grande terre de la Guadeloupe. Les Ouvriers s'en servoient à faire des tabatieres & des chasses de rapes à tabac, & le prenoient pour de véritable Ebeine.

Qui empêche que les Habitans de Marie Galante & des petites Isles ne cultivent la Cochenille? Combien y en a-t'il qui menent une vie languissante & pauvre, parce qu'ils ne sont pas en état de faire des Sucreries, des Cacaotieres, ou des Indigoteries, parce qu'ils n'ont pas assez d'Esclaves, ou parceque leur terrain n'est pas propre à ces Manufactures, qui deviendroient riches & puissans, en cultivant la Cochenille. Rien n'est plus aisé, il ne faut ni de grandes Habitations, ni de bons terrains pour cela.

La terre la plus maigre & la plus usée 1669.
est la meilleure pour les raquettes ou figuiers épineux, & comme ces plantes portent du fruit deux fois l'année, on feroit deux récoltes de ces insectes si chers, & si précieux. Je sçai que peu de gens sçavent la maniere de les gouverner, de les faire mourir, de les sécher, & autres choses qu'il faut sçavoir, pour bien conduire cette entreprise, mais nous avons tant de Flibustiers qui ont été sur les lieux où les Espagnols font cette marchandise, & il est si facile d'y aller, & d'y demeurer sous quelque prétexte, & cependant examiner avec soin tout ce qui regarde la Cochenille, que ce n'est qu'une véritable indolence, & une paresse crasse, qui empêche nos Insulaires de se donner les mouvemens nécessaires pour entreprendre la culture des plantes qui nourrissent la Cochenille.

La Cochenille.

J'ai parlé de la Poussolane dans d'autres endroits. Tout le monde est convaincu de son utilité. J'en ai découvert au Fort Saint Pierre de la Martinique, & je suis persuadé qu'il y en a dans tous les mornes de la Basse-terre qui sont voisins de la mer. On en trouve en quantité à la Guadeloupe, où on la connoît sous

1696. le nom de ciment rouge. Cependant nos François la vont tous les jours chercher en Italie, l'achetent bien cher, & ont souvent de la peine à en avoir des Etrangers pendant que nous en avons dont nous ne sçavons que faire.

Pour n'en pas manquer en France, il n'y a qu'à ordonner à tous les Capitaines des Vaisseaux qui vont aux Isles, de jetter leur lest à la mer, & de se lester à leur retour de Poussolane. Les Habitans sur les terres desquels ce sable se trouve, qui le tireront & feront conduire au bord de la mer, en retireront quelque avantage, & les Marchands en auront aussi du profit, puisqu'ils vendront une chose qui leur a tenu lieu d'une autre qui ne leur auroit apporté aucun gain. Par ce moyen la Nation sera exempte de recourir aux Etrangers qui ne manquent jamais de se faire tenir à quatre, dès qu'ils voyent que nous avons besoin d'eux, & on se trouvera en état de faire des ouvrages que l'on ne peut entreprendre faute de ce secours.

La Cour a envoyé aux Isles en différens tems des gens qu'elle entretenoit, & qui étoient destinez, les uns pour dessigner les plantes, comme le P. Plumier; les autres pour les dissequer & en faire

l'anatomie, comme le Médecin Surian; 1696.
d'autres pour des Obſervations Aſtronomiques, comme le P. Feüillée : tout cela eſt bon, & on ne peut que loüer l'attention du Prince & de ſes Miniſtres : il ſeroit ſeulement à ſouhaiter qu'ils vouluſſent en avoir autant pour le Commerce & pour les nouvelles Manufactures que je propoſe ici, & pour celles qu'un plus habile homme que moi pourroit découvrir ; car enfin les Manufactures font naître & entretiennent le Commerce, & le Commerce fait la grandeur du Prince, & les richeſſes de ſes Sujets. Il ſeroit donc à ſouhaiter qu'on envoyât aux Iſles des gens ſages, habiles, déſintereſſez, & dévoüez au bien de leur Patrie, qui examinent attentivement non-ſeulement tout ce que j'ai propoſé, mais encore tout ce que le Païs leur offriroit ; qui fiſſent les expériences néceſſaires pour faire réüſſir ce qu'ils auroient entrepris, & qui mettant les premiers la main à l'œuvre, portaſſent les autres à les imiter : après quoi on pourroit attendre que le Prince encourageroit ſes Sujets, ou par des récompenſes, ou par les moyens qu'il a en main, pour favoriſer les Manufactures qu'on auroit miſes ſur pied nouvelle-

1696. ment, ſoit en les déchargeant de quelques droits d'entrées, ſoit en défendant l'entrée des Etrangers dans ſes Etats, auſſi bien que leur uſage, & commençant lui-même à ne ſe ſervir que de ce qui ſeroit du crû de ſon Païs & de l'invention de ſes Sujets.

Je ſçai qu'on ne manquera pas de m'objecter ici que mon Projet tend à ruïner tout le Commerce que nous avons avec les Etrangers, & que n'allant plus chez eux nous pourvoir de leurs denrées, ils ne viendront plus auſſi chez nous enlever les nôtres; ce qui détruiroit en partie notre Navigation, & nous priveroit des profits que les Compagnies & les Particuliers font dans le Commerce, qui n'eſt autre choſe qu'un échange que l'on fait de ce qu'on a chez ſoi, avec ce qu'on trouve chez les Etrangers, & qui nous manquoit.

C'eſt dommage que l'on n'ait pas eu ces vûës dans le tems du Miniſtere de M. Colbert, on ſe ſeroit bien gardé d'établir des Manufactures de Glaces en France, de peur de faire tort aux Venitiens qui avoient cette Manufacture chez eux bien long-tems avant que nous ſongeaſſions à l'établir chez nous. Avec quelle conſcience ce grand Miniſtre a-t'il pû

les priver du profit immenſe qu'ils fai- 1696.
ſoient par le débit de leurs Glaces & de leurs Criſtaux ? Mais on a découvert en France tout ce qui étoit néceſſaire pour la fabrique des Glaces : on y travaille infiniment mieux qu'à Veniſe : nos Glaces ſurpaſſent les leurs en grandeur, en poli, en netteté, & nous avons trouvé le moyen de les donner à bien meilleur marché qu'eux. N'importe, il ne falloit pas rompre l'ordre établi : de tems immémorial les Vénitiens étoient en poſſeſſion de faire des Glaces, & euſſent-elles encore été moins bonnes qu'elles ne ſont, il ne falloit pas entreprendre d'en faire de meilleures en France, quand même tout le reſte du monde auroit dû ſouffrir de ſe trouver privé du fruit de nos travaux & de nos découvertes. N'eſt-ce pas une bonne raiſon ?

Par un raiſonnement à peu près auſſi juſte, il faudroit empêcher les Dieppois & autres Pêcheurs de Harang, de ſaler ce Poiſſon, & nous en aller fournir chez les Hollandois, parceque ces Peuples ayant trouvé les premiers l'invention de le ſaler, c'eſt leur faire tort d'imiter leur ouvrage, & les priver ainſi d'un profit qui paroît leur appartenir privativement à tous autres.

1696. Par la même raison il ne falloit jamais songer à établir des Manufactures de Draps d'or & de soye, Tapis façon de Turquie & de Perse, parceque les Florentins & les Genois étoient en possession de faire ces étoffes, & que les Turcs & les Persans n'ont plus le débit de leurs Tapis depuis que nous nous sommes avisez d'en faire d'aussi beaux que les leurs, & peut-être plus beaux.

Enfin il falloit laisser aux Ouvriers de Nuremberg & autres Villes d'Allemagne le soin de fournir les quatre parties du monde de clinquaillerie, sans nous mêler de perfectionner leurs ouvrages, & empêcher par les Manufactures que nous avons chez nous le débit avantageux qu'ils faisoient des leurs.

Je pourrois pousser ce détail bien plus loin, & mettre dans un plus grand jour le ridicule du raisonnement de ces mauvais Commerçans : mais je crois que ce que j'en ai dit suffira à tout esprit raisonnable.

Mais si nous n'allons point chez les Etrangers, ils ne viendront point chez nous : autre mauvais raisonnement. Nous avons des choses qui leur manquent, qui leur ont toujours manqué, & qui leur manqueront jusqu'à la fin du mon-

de, & dont par conſéquent ils ſeront 1696.
toujours obligez de ſe fournir chez nous. Ce ſont nos Bleds, nos Vins, nos Eaux-de-vie, nos Sels, &c. Qu'ils cherchent tant qu'ils voudront, ils ne trouveront ces trois choſes abſolument néceſſaires chez eux, & ſurabondantes chez nous, que dans ce Royaume. Il faut qu'ils les y viennent chercher : c'eſt pour eux une néceſſité abſoluë. N'a-t'on pas vû que pendant les Guerres les plus allumées qu'il y a eu entre nos voiſins & nous, ils ont été obligez de ſe ſervir du miniſtere des Nations neutres, pour ſe pourvoir de ces denrées, quand ils n'ont pû obtenir de Paſſé-ports pour les enlever eux-mêmes. Nous pouvons abſolument nous paſſer de preſque tout ce qui vient de dehors ; mais les Etrangers ne peuvent ſe paſſer des choſes qui viennent chez nous. Faiſons bien du Vin, du Blé, & du Sel, &c. Voilà le fond d'un Commerce immenſe & avantageux à toute la Nation ; & ce Commerce nous fournira un débouchement de toutes nos autres Manufactures, tant du Royaume que des Iſles, avec cet avantage que nous ne ſerons point obligez de laiſſer ſortir l'argènt de chez nous, & que les Etrangers ſeront

1696. contraints de nous apporter le leur.

Le déperissement de notre Marine n'est point du tout à craindre. Quand les Provençaux cesseroient d'envoyer leurs Bâtimens pour enlever les Bleds, les Huiles, les Laines & les Drogues des côtes de l'Asie & de l'Afrique, ils ouvriroient un Commerce avec l'Amérique qui seroit bien plus considérable & plus avantageux ; & ces Peuples qui se verroient privez de l'argent comptant qu'on leur apporte de France, se mettroient enfin à la raison, & traiteroient les François comme ils traitent les autres Nations, & prendroient de nos Marchandises en échange des leurs ; car c'est ainsi que les Anglois & les Hollandois commercent avec eux. Ainsi bien loin que la Marine du Levant souffrît quelque diminution, elle s'augmenteroit considérablement par le nombre des Bâtimens qu'elle envoiroit en Amérique, & par le Commerce qu'elle auroit dans la suite au Levant, où l'on porteroit à droiture les Sucres & les autres Marchandises qu'on en tireroit, & qui seroient propres aux Asiatiques. Je ne dis rien de celle du Ponant, on voit assez qu'elle augmentera toujours à proportion du Commerce qu'elle fera en Amé-

rique. Je croi avoir remarqué en quelque endroit que l'on avoit vû dans une ſeule année près de cent Bâtimens étrangers chargez de Tabac dans nos Ports. Si l'on remettoit ſur pied dans nos Iſles la culture de cette plante, n'augmenteroit-on pas d'autant de Bâtimens le Commerce que l'on y fait, & nos Iſles devenant tous les jours plus peuplées, ne ſeroit-ce pas une néceſſité abſoluë d'y envoyer un plus grand nombre de Vaiſſeaux. Ainſi bien loin que notre Marine ſouffrît quelque choſe, les gens qui ſont un peu au fait de ces ſortes de choſes, comprendront aiſément que notre Commerce augmentera à proportion de la quantité & de la diverſité des choſes que nous ſerons en état d'envoyer, ou de vendre aux Etrangers, & par conſéquent de faire fleurir notre Marine plus qu'elle n'a jamais fait. A quoi je dois ajoûter que l'abondance de nos Marchandiſes nous mettant en état de les donner à meilleur marché que les autres, notre Commerce s'établira ſur les ruines du leur, & nos Ports deviendront les entrepôts du commerce de preſque tout le monde. 1696.

Ne craignons pas de manquer de moyens d'entretenir ce Commerce, la

1696. fécondité des terres du Royaume & de celles de l'Amérique qui en dépendent, eſt admirable : il n'y a qu'à les bien cultiver pour en retirer tout ce qu'on voudra ; & l'induſtrie de nos François, leur habileté dans les Arts, & leur pénétration dans tout ce qui peut faire fleurir le Commerce, n'ont beſoin que d'être excitées & réveillées de l'aſſoupiſſement où ils ſemblent être depuis quelque tems, pour produire des effets ſi extraordinaires, qu'on n'oſe pas ſeulement ſe les imaginer.

Deux choſes peuvent empêcher ou retarder l'exécution des projets que je viens de faire pour nos Iſles de l'Amérique. La premiere eſt la nonchalance ordinaire à tous nos Inſulaires, vice qui ſe communique aiſément aux Européens qui viennent s'établir parmi eux. La douceur & la fécondité du climat les y portent : contens d'une médiocre fortune, & joüiſſant à l'aiſe, & ſans le partager avec perſonne, de ce que le Païs produit preſque naturellement, & de ce qu'ils retirent du travail de leurs Eſclaves, ils croupiſſent dans une lâche & molle oiſiveté. Le jeu & la bonne chere ſont preſque les ſeuls exercices qui partagent leur tems, ou les ſeules

choſes qui troublent, ou qui interrompent un peu la tranquillité de leur paiſible repos. Point d'émulation pour perfectionner ce qu'ils ont trouvé établi avant eux, ou pour chercher quelque choſe de nouveau qui puiſſe augmenter leurs revenus, & faire honneur à leur Nation, & lui être de quelque utilité. 1696.

La ſeconde eſt la négligence de ceux qui ſont chargez des affaires publiques. Il eſt à naître qu'il s'en ſoit trouvé quelqu'un aſſez intelligent, ou aſſez bien intentionné pour porter les Habitans à ouvrir quelque Commerce nouveau, ou à établir quelque nouvelle Manufacture, ou du moins qui les ait encouragé & protegé dans les deſſeins qu'ils ont eus, & qui ait fait valoir auprès du Prince & de ſes Miniſtres, les projets qu'on leur a préſentez. Il faut croire que la multitude & la diverſité des ſoins attachez à leurs Charges les diſtrayent, & les empêchent de faire attention ſur bien des choſes qu'ils regardent ordinairement comme petites & de peu de conſéquence, parce qu'ils n'y voyent pas un profit préſent, ce qui ne vient que parce qu'ils n'en pénétrent pas l'importance, & peut-être la néceſſité, & encore

1696. moins la facilité qu'il y a à les faire réüssir. Cependant ces choses petites dans leurs commencemens peuvent devenir très-grandes dans la suite, & faire le fond d'un Commerce considérable, qui ne manqueroit pas d'augmenter les revenus du Roi en même-tems que ceux des particuliers.

Il n'y a pas long-tems que les Marons & les Châtaignes étoient inconnus dans le Nord. Un Marchand Limosin s'avisa d'en porter pour cent écus à la Foire de Bordeaux ; & il les vendit d'abord si avantageusement, qu'il en fit venir en toute diligence une assez grande quantité qu'il vendit encore mieux ; ce qui a toujours continué depuis ce tems-là, & a donné un débouchement si considérable à ces fruits, que ce qu'on regardoit avant ce tems-là comme une bagatelle, est devenu le fond d'un très-bon Commerce & très-avantageux pour les Provinces où l'on cultive les Châtaigniers. Il viendroient en perfection aux Isles ; & comme ils n'y seroient pas sujets à la gelée, comme en France, ils pourroient suppléer quand les autres manqueroient. On peut raisonner de même d'une infinité de choses que l'on peut tirer de ces heureuses & fertiles terres.

Mais il faut que je donne un avertiſ- 1690.
ſement à ceux qui voudront commencer les épreuves, & établir les Manufactures dont j'ai parlé dans tout cet article & dans les autres endroits de cet Ouvrage, c'eſt de ſe ſouvenir que les commencemens ſont toujours rudes & difficiles, & que comme il a fallu beaucoup de patience, de dépenſe, de tems, de ſoin & de travail, pour porter les Manufactures, les Arts, les Sciences, & le Commerce au point de perfection où nous les voyons aujourd'hui en France, il faut auſſi qu'ils s'attendent aux contre-tems que les premiers inventeurs des choſes ont éprouvez. Mais ils doivent à leur exemple ne ſe point rebuter pour les difficultez qu'ils pourront rencontrer : ils doivent tenter différentes voyes, employer differens momens, travailler ſans relâche & avec courage, juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus au but qu'ils ſe ſont propoſé.

Mille expériences nous ont appris que ce qu'on ne trouve pas dans un tems, ſe préſente ſouvent de lui-même dans un autre; que les graines, les plantes & les arbres qui ne réüſſiſſent pas dans une terre, font ſouvent merveille dans un terrain tout voiſin. La ſaiſon, la diſpo-

1696. sition du tems, les accidens imprévûs, ou irremédiables, & beaucoup d'autres circonstances contribuent infiniment à faire réüssir ou écheoir les entreprises qui paroissoient les mieux concertées. Mais la patience, la vigilance, le travail & les réflexions font surmonter toutes sortes de difficultez telles qu'elles puissent être. C'est beaucoup demander à nos François de l'Amérique; mais il faut espérer que leur intérêt les aidera à vaincre la répugnance qu'il ont pour le travail, sur tout quand il est un peu de longue haleine.

## CHAPITRE II.

*Des Marchandises propres pour les Isles, & sur lesquelles il y a un profit considerable à faire.*

A L'égard des Marchandises qu'on peut porter d'Europe aux Isles, il faut se persuader que tout ce qui se consomme par la bouche, est un débit infini, que quelque quantité qu'on en porte, on n'en a jamais rien rapporté, & que quand les choses ont été bonnes, les Marchands y ont toujours fait un profit raisonnable,

raiſonnable, & ordinairement très-conſidérable. 1696.

Je mets ſous le titre de Marchandiſes qui ſe conſomment par la bouche, le Bœuf & le Lard, les Farines, toutes ſortes de Poiſſon ſalé, les Jambons, les Langues de Bœuf & de Cochon, les Saucifſons de France & d'Italie, toutes ſortes de Fromages tant François qu'Etrangers, les fruits ſecs de toute eſpéce, les Huiles d'Olive & à brûler, le Beurre & autres proviſions de ce genre; la Cire & la Chandelle; les Vins François & Etrangers, les Eaux de-vie, les Liqueurs, & généralement tout ce qui peut flater le goût, & ſervir à la bonne chere & aux plaiſirs de la table. Après quoi on ne doit pas oublier les remédes de quelque nature qu'ils puiſſent être, bons, mauvais, ou inutiles. Nos Eſculapes qui les achetent, ont ſoin de s'en défaire à un prix d'autant plus haut, qu'ils ſont moins connus: ils en ſçavent ſur ce chapitre autant pour le moins que les Apotiquaires de Paris.

Le Bœuf ſalé d'Irlande eſt le plus eſtimé, & avec raiſon; car il eſt certain qu'il eſt toujours le meilleur, le plus gras, le plus déſoſſé, & le moins ſujet aux friponneries, pourvû qu'il n'ait

1696 point été refait dans un certain Port que la charité m'empêche de nommer, où l'on en est venu jusqu'à cet excès, de mettre dans les Barrils des têtes de Bœuf toutes entieres avec les jambes & les pieds, & même au lieu de Bœuf, de la chair de Cheval avec les pieds encore tous ferrez.

Les Marchands ont assez soin de faire visiter les Sucres qu'ils reçoivent, & de faire faire des Procès verbaux, quand ils y trouvent quelque défaut; la condition devroit être égale, & les Intendans & Juges qui sont sur les lieux devroient veiller plus qu'ils ne font sur les malversations des Marchands, les en punir sévérement, afin que leur exemple retînt leurs semblables dans le devoir. On me pardonnera bien ce petit avis: car puisque j'ai eu soin d'enseigner aux Marchands à connoître les défauts des marchandises des Isles, il me semble qu'il est juste d'empêcher que les Habitans ne soient trompez dans celles qu'ils achetent, & l'unique moyen pour cela est la visite des marchandises avec la confiscation & l'amende quand elles se trouvent défectueuses.

Les meilleurs lards viennent de la Rochelle aussi-bien que les farines. Les

Marchands de cette Ville ſont accommodans, & on s'eſt toujours loüé de leur droiture, de leur fidelité, & de leurs manieres. Les Normands y ont fait tout le Commerce pendant un grand nombre d'années, & on peut dire que ce ſont eux qui ont peuplé les Iſles, de ſorte qu'il y a très-peu de familles qui ne ſoient Normandes, ou deſcenduës d'autres familles Normandes; de là on doit conclure que nos Inſulaires ne manquent ni d'eſprit, ni d'adreſſe, & que les uns & les autres, c'eſt-à-dire, les Marchands qui viennent de ce païs là, & nos Habitans n'ont pas oublié la ſimplicité naturelle à leur Nation. C'eſt un plaiſir de les voir traiter enſemble, les Peuples moins ruſez y trouvent infiniment à profiter. 1696.

Les meilleurs ferremens, comme haches, ſerpes, hoües, toute ſorte de fer travaillé, & les armes viennent de Dieppe. La poudre qu'on appelle mal-à-propos de Cherbourg, car on n'y en a jamais fait, a toujours paſſée pour la meilleure, & a été long-tems l'unique dont nos Boucaniers ſe ſervoient. Les Normands portent encore aux Iſles des toiles & des dentelles de toute eſpéce, des chapeaux, des ouvrages d'ivoire, des draps,

1696. & comme ils sont voisins de Paris, qui est la source intarissable des modes, ils sont aussi toujours les premiers, ou du moins ils le peuvent être, qui en portent l'usage dans nos Isles.

Les meilleurs vins François viennent de Bordeaux & des environs. On sçait que tous les vins qu'on charge à Bordeaux, ne sont pas des vins de Grave ou de Gravier, & qu'il y en a infiniment davantage qui sont dans le Palus, c'est-à-dire, de ces endroits bas & gras, qui donnent des vins épais & durs, si recherchez des Peuples du Nord. C'est à ceux qui les achetent à les prendre pour ce qu'ils sont après les avoir bien goûtez, sans s'arrêter aux titres pompeux que les Marchands leur donnent : car ces Marchands sont Gascons, & joüissent aussi-bien que les Italiens du privilege d'amplifier autant qu'ils veulent tout ce qu'ils disent. Sur quoi il faut remarquer que quand ces vins communs, c'est à dire, ces vins de Palus sont bien choisis, & qu'ils ont passé la mer, ils se dépurent, & sont infiniment meilleurs aux Isles que dans le païs qui les a produits.

On ne peut croire la consommation de vin qui se fait dans les Isles. Je n'ose rapporter ce que les Fermiers du Do-

maine du Roi m'en ont dit, de crainte 1696.
qu'on ne me ſoupçonne d'exagération. Il eſt très certain, & tous ceux qui connoiſſent le païs en conviennent, que quelque quantité que les Flottes en apportent, s'il ſe paſſe deux ou trois mois ſans qu'il vienne des Vaiſſeaux, on eſt preſque par tout réduit à l'eau.

Les vins de Bordeaux, de Cahors, & autres de ces côtez-là, ne ſont pas les ſeuls que l'on porte aux Iſles. On y en porte de Provence, de Languedoc, d'Italie, d'Eſpagne, de Madere, de Canarie, de Portugal. J'y ai bû des vins du Rhin, du Necre, de Moſelle, & des vins de Bourgogne & de Champagne, qu'on avoit fait venir en bouteilles. C'eſt le moyen le plus sûr de conſerver ces deux derniers.

A l'égard des eaux-de-vie, & de toutes ſortes de liqueurs, tant de France que des païs étrangers, la conſommation qui s'en fait paſſe l'imagination : tout le monde en veut boire, le prix eſt la derniere choſe de quoi on s'informe. Il ſuffit que toutes ces boiſſons ſoient bonnes pour en avoir un débit prompt & avantageux.

Les bonnes eaux-de-vie viennent de Nantes, de Cognac, d'Andaye, d'Or-

1696. léans, & de la Rochelle. Il vient quantité de liqueurs & de vins, de liqueurs de Provence & de Languedoc, de la cire en cierges & en bougies, des fruits secs, de l'huile d'olives, du savon, des capres, des olives, des pistaches du Levant, des fromages de Roquefort, de Parmesan & d'Auvergne, & une infinité d'autres denrées pour la bouche, tant pour le nécessaire que pour le plaisir, & quelque quantité qu'on en apporte, tout est enlevé, & les Magazins les mieux fournis sont vuidez dans un moment.

Quant aux choses qui sont nécessaires pour l'entretien des Habitans, ou pour leur plaisir, ou la fourniture de leurs Habitations, on trouve toujours à les vendre promptement, & avec profit. On compte parmi les choses nécessaires à une Habitation, les chaudieres de cuivre & autre matiere, & les autres équipages des Moulins, des Sucreries, des Rafineries, des Vinaigreries, ou Distilatoires, & des outils pour tous les métiers qui sont établis aux Isles.

Ce qui est nécessaire pour l'entretien des Habitans ne peut jamais être apporté en trop grande quantité, trop bien choisi, trop à la mode, ou trop riche, & trop cher. Les toiles les plus fines, les

plus belles mouſſelines, & les mieux travaillées, les perruques les plus à la mode, les chapeaux de caſtor, les bas de ſoye & de laine, les ſouliers, les botines, les draps de toute eſpéce, les étoffes de ſoye, d'or & d'argent, les galons d'or, les cannes, les tabatieres & autres ſemblables bijoux; les dentelles les plus fines, les coëffures de femme de quelque prix qu'elles puiſſent être, la vaiſſelle d'argent, les montres, les pierreries, en un mot, tout ce qui peut ſervir à l'habillement des hommes, à l'ameublement & ornement des maiſons, & ſur tout aux parures des femmes; tout eſt bien vendu cherement & promptement : car le ſexe eſt le même par tout le monde, c'eſt-à-dire, vain, ſuperbe, ambitieux; les Marchands n'ont point à appréhender de n'être pas bien payez de ce qu'elles prennent chez eux pour leur uſage particulier. Quand les maris ſont un peu difficiles ſur ce point, elles ont toutes naturellement des talens merveilleux pour les mettte à la raiſon, & quand cela manque, elles ſçavent en perfection faire du Sucre, de l'Indigo, ou du Cacao de Lune, avec quoi elles contentent les Marchands, qui accoûtumez à ces manœuvres, leur prêtent la main, & 1696.

1696. leur gardent religieusement le secret.

On appelle Sucre ou Indigo de Lune, celui qu'on fait enlever la nuit par des Esclaves affidez, & que l'on vend, ou pour payer les choses qu'on a achetées à l'insçû des maris, ou des peres, ausquels il est inoüi qu'on ait jamais dit le veritable prix des choses qu'on a achetées. Je connois des femmes & des filles de ce païs là, qui pourroient faire leçon publique de la fabrique du Sucre de Lune.

A propos d'étoffes d'or, je me souviens qu'étant au Fort Saint Pierre de la Martinique vers la fin de 1704. il y arriva un Marchand de Lyon, qui croyant faire un gain considérable, avoit porté à Cartagene en terre ferme beaucoup de ces étoffes d'or & d'argent, qui se fabriquent à Lyon & à Marseille : il espéroit en tirer du moins quatre ou cinq cens pour cent de profit. Il avoit été trompé : Messieurs les Espagnols ne s'étoient pas trouvez d'humeur à lui donner soixante, quatre vingt, & cent écus de l'aune de ses étoffes, de sorte qu'après avoir rodé assez long-tems la côte de Cartagene & de Caraque sans rien vendre, il étoit passé enfin à la Martinique avec sa Cargaison toute entiere.

Il vint chez nous, & m'apporta quel-

ques piéces de ces belles étoffes, croyant 1696.
que je les acheterois, pour faire des ornemens d'Egliſe. Je les vis, elles me plûrent beaucoup, mais je lui dis que nous n'étions pas dans l'habitude d'acheter des ornemens d'Egliſe, & qu'il y avoit bien des années que nous nous repoſions de ce ſoin ſur nos Flibuſtiers, qui ſe chargeoient d'entretenir nos Egliſes ſans qu'il leur en coûtât rien ni à nous auſſi. En effet, ils ont toujours eu une attention extrême dans les pillages des Villages, ou dans les priſes des Vaiſſeaux, de mettre à part ce qu'ils croyent convenir aux Egliſes, & d'en faire préſent à celles des lieux où ils font leurs armemens. Ils apporterent autrefois à la Tortuë tous les ornemens & les vaſes ſacrez de l'Egliſe de Marecaye, & juſqu'aux cloches & au coq de cuivre, qui étoit à la pointe du clocher. Ils ont toujours continué d'en uſer de même, & leur pieté répondant à leur bravoure, nous avons toujours eu de quoi entretenir nos Egliſes ſans rien acheter, quand elles ſe ſont trouvées dans des lieux fréquentez par les Flibuſtiers.

Cette déclaration chagrina fort le Marchand Lionnois, il ne lui convenoit point du tout de reporter ſa Marchan-

1696. dise en France, où il n'auroit peut-être pas été en état de la payer. Son embarras me fit pitié, je pensai un peu à ce que je pourrois faire pour lui, & je lui dis de me laisser deux de ses piéces d'étoffes, & que si quelqu'un venoit lui en demander, de n'en montrer que deux ou trois, comme s'il n'en avoit pas davantage.

Je m'en allai sur le soir en une maison de notre voisinage, où je sçavois bien que je trouverois bonne compagnie de Dames, & je fis porter avec moi ces deux piéces. Je feignis qu'on m'avoit prié de chercher quelque belle étoffe, pour faire un jupon à une nouvelle mariée, que j'avois eu le bonheur de trouver ces deux piéces, sur lesquelles je les priois de me déterminer pour le choix que j'en devois faire, parce que je ne m'entendois pas assez à ces sortes de choses.

On peut croire que ces étoffes furent bien regardées, mais on vouloit sçavoir pour qui elles étoient destinées (car la curiosité est par tout naturelle au sexe,) & je n'avois garde de les satisfaire sur ce point. Elles passerent en revûë toutes les filles à marier qui étoient dans le quartier, & dans tout le reste de l'Isle, sans que je disse rien, ni pour aprouver, ni

pour désaprouver ce qu'elles pensoient; 1696.
enfin elles en nommerent une, qui demeuroit au Cul-de-sac Marin, c'est-à-dire, à vingt bonnes lieuës du Fort Saint Pierre : je fis un petit soûris, qui leur fit croire que c'étoit pour celle-là, & aussi-tôt j'eus le plaisir de les entendre raisonner tout de leur mieux sur la famille, les biens, les qualitez, & la beauté de cette pauvre fille, qui ne pensoit à rien moins qu'à se marier, & à mettre un si beau jupon. La conclusion de tous leurs discours fut, que si une telle faisoit porter des jupons d'étoffe d'or à sa fille, elles en pourroient bien porter aussi, & en faire porter à leurs enfans; & sur le champ, elles vouloient se partager les deux piéces, sans s'informer du prix, ni s'embarrasser comment je pourrois m'acquitter de ma prétenduë commission. J'eus toutes les peines du monde à les retirer de leurs mains, aussi déterminé sur le choix, que j'en étois peu en peine : car elles ne pûrent jamais s'accorder. Quand je les eus mis en si bon train, je leur dis le nom du Marchand, en les avertissant, que si elles en vouloient avoir, il falloit qu'elles se pressassent, parce qu'il en avoit très-peu, & qui étoient peut-être déja retenuës.

1695. C'en fut assez, je n'étois pas encore arrivé au Couvent, qu'elles étoient déja chez le Marchand. Il suivit mon conseil, il en montra peu, & c'étoit toujours ses dernieres piéces qu'il leur saloit à merveille, & dès ce même soir, il en vendit cinq ou six. Il vint le lendemain matin me remercier du service que je lui avois rendu, & en peu de jours il se défit très-avantageusement de toute sa marchandise.

Il n'y a que les Livres dont jusqu'à présent, on n'a pas fait un grand commerce dans nos Isles. On recherchoit les armes avec plus d'empressement, un bon fusil, une paire de pistolets d'un bon Maître, un coutelas de bonne trempe, c'étoit à quoi pensoient nos anciens Habitans; semblables aux Lacédémoniens, ils sçavoient faire des actions de valeur, prendre des Gallions à l'abordage, forcer des Villes sans Canon, défaire des Nations étrangeres, mais ils ne sçavoient pas écrire leurs faits héroïques. Les choses sont à présent changées; quoique nos Créolles & autres Habitans n'ayent point dégeneré de la bravoure de leurs ancêtres, ils ont donné dans le goût de tout le reste du monde, ils veulent paroître sçavans, ils lisent tous, ou veu-

lent paroître avoir lû, ils jugent des Ser- 1696.
mons, des Plaidoiers, quelques-uns, & entre les autres Mr.... font des Harangues. Déja la plûpart de nos Conſeillers ont étudié en droit, ſe ſont fait recevoir Avocats au Parlement de Paris, il y en a même un qui eſt Docteur en Droit : les femmes s'en mêlent auſſi, & au lieu de s'en tenir à leur quenoüille, & à leur fuſeau, elles liſent les gros Livres, & ſe piquent d'être ſçavantes : j'en connois une qui explique Noſtradamus auſſi-bien pour le moins que le Miniſtre Jurieu expliquoit l'Apocalypſe. On a érigé pluſieurs Sieges de Juſtice, tous bien garnis de Procureurs, de Notaires, de Sergens, & autres ſemblables ſuppots de Juſtice. Les Chirurgiens qui joüoient autrefois les trois grands Rôles de la Médecine, ſont à préſent renfermez dans les bornes de leur état, il y a des Médecins & des Apoticaires. Nous avons en quantité des Arpenteurs, des Ingénieurs, des Botaniſtes, des Aſtronomes : nous avons même des Aſtrologues & autres ſemblables gens inutiles ou nuiſibles au Public, il faut des Livres à tout cela; car quoique la plûpart n'y entendent rien, ils veulent paroître ſçavans, il leur faut pour cela des cabinets de Livres, qui

1696. pourront avec le tems se changer en Bibliothéques ; c'est ce qui me fait dire qu'un Libraire bien assorti y feroit parfaitement ses affaires, sur tout s'il étoit homme d'esprit & accommodant, & qu'outre ses Livres, sa Boutique fût encore garnie de papier de toutes sortes, d'écritoires les plus à la mode, de cire d'Espagne, de cachets riches, & bien gravez, de lunettes d'approches & autres espéces, & de toutes ces galanteries que l'on vend au Palais. Il pourroit s'attendre que sa Boutique, grande, propre & fraîche, seroit toujours remplie des gens oisifs dont le païs ne manque pas, & le rendez-vous des Nouvelistes, & de tous ces gens désœuvrez, qui réglent les devoirs & les intérêts de tous les autres, pendant que tout est en désordre chez eux. Mais qu'importeroit au Libraire, pourvû qu'il vendît bien ses Livres & ses autres assortimens.

Je passe plus loin, & la situation des affaires dans nos Isles me fait croire qu'un Imprimeur y est nécessaire. Car enfin tant de gens qui lisent, liront-ils toute leur vie sans rien écrire ? N'auront-ils pas la démangeaison de devenir Auteurs ? M. **. Créolle de la Martinique, Docteur en Droit, & Conseiller au Con-

ſeil Souverain de cette Iſle, nous a 1696.
déja donné des Romans Eſpagnols de ſa façon, & peu s'en eſt fallu qu'il n'ait composé une Hiſtoire générale de Saint Domingue, ſur les Mémoires qu'un Miſſionnaire avoit dreſſez : d'ailleurs il eſt Poëte riche, & aime peu l'embarras des affaires ; il écrira ſans doute, & ſera bien-aiſe de faire imprimer ſes Ouvrages ſous ſes yeux. On peut tout eſpérer de ſon génie, & on doit tenir pour aſſûré, que beaucoup d'autres l'imiteront : ainſi ſans être Prophéte & ſans vouloir pénétrer dans l'avenir, il me ſemble déja voir une foule d'Auteurs ſortir de nos chaudieres à Sucre, & de nos Barriques de Cacao.

D'ailleurs on fait à préſent des procès par écrit, & par conſéquent, il faut des Factum : or quelle grace auront des Factums écrits à la main, à combien de fautes & de ratures ne ſeront-ils pas ſujets? Quelle dépenſe ne faudroit-il pas pour en donner à tous les Juges, & à tous ceux qu'on a intérêt d'inſtruire de la bonté de ſa cauſe ?

Il aborde un très-grand nombre de Vaiſſeaux aux Iſles, & ſouvent bien plus que dans des Ports de mer des plus conſidérables du Royaume ; où on a ſoin

1696. d'instruire le Public par des affiches, & par des billets, de l'arrivée des Bâtimens, de l'état de leurs cargaisons, du tems de leur départ, & du lieu où ils doivent aller; tout cela s'imprime, & est d'une très grande commodité pour les Négocians. On en feroit de même aux Isles, & on s'en trouveroit bien. Je le répete donc, il y faut établir une Imprimerie; & pour peu qu'elle soit bien fournie, & le Maître habile & diligent, je lui réponds qu'il fera une fortune considérable.

Voilà un abregé des choses que l'on peut porter aux Isles, & s'enrichir par leur vente; mais il faut que les Marchands se mettent en tête de n'y envoyer que ce qu'il y a de plus beau en Europe. Ce n'est plus le tems d'y porter de la verroterie ou des babiolles, nos Sauvages mêmes n'en font plus de cas. Il faut tout ce qu'il y a de plus beau, de plus riche, de plus nouveau, de meilleur goût sans s'embarrasser du prix, c'est l'unique moyen d'avoir un prompt débit, & un profit considérable.

Les Marchands qui voudront faire un Commerce avantageux, doivent avoir un Associé, ou un Commis résident en quelqu'une de nos Isles. La Martinique

est la plus propre pour cet effet de toutes les Isles du Vent. Il faut avoir soin que les Magazins soient toujours remplis, & toujours assortis, afin d'être en état de débiter ses marchandises sans se presser, & quand on trouve l'occasion plus favorable, & les remplir de Sucres bien conditionnez, & autres marchandises du païs, afin que les Vaisseaux arrivants, ils n'ayent qu'à décharger promptement ce qu'ils ont apporté d'Europe, & recharger sur le champ les marchandises qu'ils trouveront dans les Magazins Par ce moyen ils feront deux voyages dans la même année, & ne se consommeront point en frais & gages d'Equipages, leurs cargaisons seront mieux venduës, & leurs retours mieux choisis. C'est de cette maniere que Mrs Maurellet de Marseille, & quelques autres Marchands ont fait des fortunes considérables dans le Commerce de l'Amérique. Mais il faut pour cela avoir toujours un fond d'avance, & ne pas attendre le retour d'un envoi, pour songer à en faire un autre. Il faut avec cela mettre à la conduite des affaires un Associé ou un Commis qui soit sage, homme d'honneur, de bonne conscience, qui soit poli & accommodant, qui connois- 1696.

1696. ſe, ou du moins qui s'étudie à connoître le païs, c'eſt à-dire, les marchandiſes qui s'y fabriquent, & les Habitans, qui ſoit attentif à ſes affaires, qui voïe tout par lui-même, ſans s'en raporter le moins qu'il eſt poſſible, à ceux qui ſont employez ſous lui, & ſur tout qui n'ait point de paſſion violente, ou d'attachement pour le vin, le jeu & les femmes.

Je ſouhaite que les Habitans des Iſles & les Marchands qui y traſiquent, profitent des lumieres qu'un long ſéjour dans le païs, & les emplois que j'y ai eus m'ont procurées, & qu'ils ſe ſervent des biens qu'ils pourront acquerir par ces moyens comme de vrais Chrétiens doivent faire.



## CHAPITRE III.

*L'Auteur est attaqué du mal de Siam. Effet prodigieux du Tonnerre. De l'Oiseau appellé Colibris. Des Burgans de teinture, & des Liannes à Sang & à Eau.*

QUelques affaires m'obligeant de faire un voyage au Fort S. Pierre au commencement de Mai 1697. j'écrivis au Superieur de notre Mission pour le prier de venir tenir ma place au Fonds S. Jacques pendant quelques jours. Il le fit de bonne grace, & vint. Je partis aussi-tôt qu'il fut arrivé. J'achevai en trois ou quatre jours ce que j'avois à faire ; mais lorsque je me disposois à m'en retourner à ma résidence, je me sentis attaqué d'une violente douleur de tête & de reins, accompagnée d'une grosse fiévre ; simptômes assurez du mal de Siam. Je fus d'abord saigné au pied, & puis au bras. Cette derniere saignée fit désesperer de ma vie, parceque je m'évanoüis, & malgré tout ce qu'on put faire, je demeurai près d'une heure sans connoissance. Je revins enfin com-

Accident arrivé à l'Auteur.

1697. me d'un profond ſommeil ; quelques heures après, il me prit un crachement, ou plûtôt un vomiſſement de ſang très-fort, & qui me faiſoit tomber dans des eſpéces de convulſions, quand au lieu de ſang pur & liquide, j'étois obligé de jetter des grumeaux d'un ſang épais & recuit. Cela dura près de vingt-quatre heures. Pendant ce tems-là mon corps ſe couvrit de pourpre depuis la tête juſqu'aux pieds, les taches qui étoient de la grandeur de la main, & de différentes couleurs, s'élevoient ſenſiblement au-deſſus de la peau. Je ſouffris de grandes douleurs le troiſiéme & le quatriéme jour. Le cinquiéme je fus ſurpris d'une léthargie, ou ſommeil involontaire qu'on ne pouvoit vaincre. J'avois reçû les Sacremens le jour précédent, ce qui fit que je priai le Religieux qui étoit avec moi de me laiſſer en repos, & de dire aux Médecins de laiſſer agir la nature, & qu'étant entre les mains de Dieu, j'attendrois avec une entiere réſignation ce qui m'arriveroit. J'avois cependant une eſpérance certaine, & comme une aſſurance morale, que cette maladie n'auroit point de fâcheuſes ſuites, je le dis à mon Confrere, que je voyois tout conſterné ; il ſe raſſura un

peu, & me laiſſa en repos. Je dormis 1697. près de vingt heures ſans m'éveiller, & pendant ce tems-là, j'eus une criſe ou ſueur ſi abondante qu'elle perça pluſieurs matelas les uns après les autres. Je me réveillai enfin fort ſurpris de me trouver dans un autre lit, & d'en voir deux dans la chambre où il n'y en avoit qu'un, quand je m'étois endormi. Je demandai d'abord à manger. On voulut me porter dans l'autre lit, comme on me dit qu'on avoit fait pluſieurs fois pendant mon ſommeil; mais j'aſſurai que je me ſentois aſſez de force pour y aller. En effet, je me levai, on me changea de linge, & je me couchai dans l'autre lit, me trouvant ſans autre incommodité qu'une faim canine qui me dévoroit. On m'apporta un bouillon que j'avalai comme ſi ç'eût été une goute d'eau; mais il fallut pour avoir la paix, me donner du pain & de la viande, ſans quoi je voulois me lever pour en aller chercher. Je m'endormis après que j'eus mangé, & ne me réveillai que ſix ou ſept heures après, avec la même faim, ſans la moindre apparence de fiévre, ni de mal de tête. Il ne me reſtoit de ma maladie que les marques du pourpre, qui m'avoient rendu le corps marqué comme celui d'un Tigre.

Guériſon extraordinaire de l'Auteur.

1697. Le huitiéme jour sur le soir, je commandai à deux Négres que j'avois amené avec moi de notre Habitation, de me tenir mon cheval prêt pour le lendemain trois heures avant le jour, & d'acheter deux ou trois volailles roties, avec du pain & du vin pour eux & pour moi, & sur tout de ne dire à personne que je voulois partir.

Conjecture qu'on tiroit des malades par les fourmis.

La raison qui me faisoit précipiter ainsi mon départ, étoit que j'étois mangé des fourmis. Je n'en avois pas une seule autour de moi au commencement de ma maladie, quoique dans ce tems-là, la basse-terre en fût toute couverte. On regardoit comme un signe mortel, quand les fourmis fuyoient les malades comme elles m'avoient fuï; mais ces insectes ayant reconnu après la crise, qu'elles s'étoient trompées, & que je ne devois pas mourir, elles étoient revenuës en si grand nombre, & avec tant de fureur qu'elles sembloient me vouloir dévorer tout vivant, parceque je leur échapois par ma guérison. Cette incommodité ne se trouvant point chez nous à la Cabesterre, j'avois résolu d'y retourner, & pour n'avoir point de procès avec les Médecins & mon Confrere, je voulois partir sans dire adieu à personne.

Mes Négres ne manquerent pas de me venir avertir ſur les trois heures du matin. Je me levai auſſi-tôt, ils m'aiderent à m'habiller ; nous ſortîmes doucement, & je montai à cheval, laiſſant toutes mes hardes dans la chambre, à la réſerve de mon manteau, que je mis ſur mes épaules, parcequ'il faiſoit froid. La tête me tourna un peu quand je commençai à marcher, cela m'obligea de faire tenir un des deux Négres à côté de moi pour me ſoûtenir dans un beſoin, pendant que l'autre alloit devant le cheval pour l'empêcher de s'écarter, ou d'aller trop vîte. 1697.

Nous arrivâmes au morne de la callebaſſe vers les ſept heures. Le travail du chemin, & le froid avoient tellement augmenté mon appétit qui n'étoit déja que trop grand, que je n'eus preſque pas la patience d'attendre que les Négres euſſent amaſſé quelques fougeres pour m'aſſeoir, & manger plus à mon aiſe. De deux chapons qu'ils avoient acheté, je leur en donnai un, & je mangeai l'autre, ou plutôt je le dévorai dans un moment. Je repris enſuite la moitié de celui que je leur avois donné, & je les avertis de manger promptement. Ils le firent auſſi-tôt, & bien leur en prit : car pour peu

1697 qu'ils eussent tardé, ils n'auroient point dejeûné, & cependant après avoir tant mangé, j'avois encore un appétit aussi dévorant que s'il y avoit eu trois ou quatre jours que je n'eusse mangé. Je remontai à cheval, & continuai mon voyage vers la grande ance, où j'arrivai sur les dix heures. Je surpris infiniment le Curé, & tous ceux que je rencontrai sur le chemin, qui virent avec étonnement que j'avois encore le visage & les mains toutes couvertes de pourpre. Je ne manquai pas de demander à manger en arrivant. On m'en apporta, & je mangeai à peu près comme un homme qui meurt de faim en attendant le dîner, je me mis dans un hamac, où je m'endormis si bien, qu'il fallut me réveiller pour dîner. J'arrivai sur le soir au Fonds S. Jacques, où le Superieur pensa tomber de son haut quand il me vit. Un moment après que je fus arrivé, il reçût une Lettre du Religieux qui étoit au Moüillage, qui lui marquoit la peine où il étoit de ne sçavoir ce que j'étois devenu, qu'il supposoit cependant que j'étois retourné au Fonds S. Jacques, parce qu'on n'avoit trouvé ni les Négres, ni mon cheval, & que le Médecin l'avoit assuré que je ferois un grand coup, si je

je pouvois y arriver en vie, & qu'en cas 1697. que cela fut, il falloit me garder à vûë dans une chambre bien close, jusqu'à ce que les marques du pourpre étant dissipées, on n'eût plus lieu de craindre une rechûte, à laquelle il n'y avoit point de remède. Je promis tout ce qu'on voulut, pourvû qu'on me donnât à manger; mais dès le lendemain je montai à cheval, & m'en allai visiter les travaux qu'on avoit fait en mon absence, me trouvant entierement délivré d'une maladie si dangereuse sans prendre aucun remède depuis que je m'étois échapé de la Basse-terre, & sans autre mal que d'avoir changé de peau, & d'avoir souffert pendant plus de trois mois une faim canine si furieuse, que je n'étois pas maître de ma raison, & que j'aurois mangé jour & nuit sans me rassasier. Le Médecin, les Chirurgiens, & les Religieux de la Charité regarderent ma guérison & les suites qu'elle avoit eûës, comme la chose la plus particuliere qu'ils eussent encore vûë dans cette maladie.

Suite de la maladie de l'Auteur.

Nous reçûmes cinq Religieux de France dans les mois de Juin & de Juillet. Des deux premiers qui arriverent, on en mit un au Cul-de sac de la Trinité à la place

1697 du Pere Estienne Astrucq, qui souhaitoit de se retirer en France, après avoir servi les Missions pendant plus de dix ans avec beaucoup de pieté, de charité & de zèle, & avoir rempli toutes les charges de la Religion, avec toute la prudence, le désinteressement & le bon exemple qu'on pouvoit attendre d'un très-parfait Religieux. On envoya le second au Fonds S. Jacques, pour me soulager du service d'une des deux Paroisses que je servois seul depuis six à sept mois. Ce Religieux nommé Jean Mondidier étoit de ma Province, & encore fort jeune. Le Superieur me chargea d'en avoir soin, de l'instruire, & de veiller sur sa conduite. Comme il étoit d'un bon naturel, fort sage, fort doux, & qu'il avoit été parfaitement bien élevé, il me donnoit assez de satisfaction; il n'y avoit qu'une chose qui me faisoit de la peine, c'est qu'ayant aimé la chasse avant d'être Religieux, cette passion s'étoit réveillée si fortement que je ne pouvois lui faire entendre raison là-dessus. Je craignois sans cesse qu'il ne fût mordu de quelque serpent, ou qu'il ne fût cause que le petit Négre qui le suivoit, n'eût le même accident. Outre cela il usoit plus de poudre que quatre Chasseurs, & per-

doit la plus grande partie de ſon tems 1697.
à cet exercice. Je m'apperçûs un jour qu'il manquoit beaucoup de poudre dans un barril que j'avois acheté pour faire ſauter des pierres de taille ; je me doutai auſſi-tôt que mon chaſſeur avoit voulu s'en pourvoir d'une bonne quantité, pour n'être pas obligé de m'en demander ſi-tôt. Je voulus m'en éclaircir avec lui, & je n'en pus rien tirer ; je croi que je l'ignorerois encore à préſent ſans l'accident qui me le découvrit quelques jours après.

Le 16 Août nous fûmes priez à dîner par le Pere Curé de la Grande Ance, où l'on célébroit ce jour-là la Fête de Saint Hyacinthe Patron de la Paroiſſe. Pendant que nous étions à table, il ſurvint un grand orage, & le tonnerre tomba ſur notre Maiſon du Fonds S. Jacques. Il perça le toît en plus de mille endroits, à peu près comme ſi on y eût tiré pluſieurs coups de canon chargez de balles de mouſquets. Il briſa tous les carreaux de ma chambre, sur leſquels étoit un coffre qui renfermoit encore environ quatre-vingt livres de poudre qui reſtoient du barril. Il fit encore bien d'autres fracas, entre leſquels le plus extraordinaire fut de rompre en piéces le lit &

Effets du tonnerre

1697. le coffre de mon Compagnon, & de semer par toute la maison, la cour & le jardin toutes ses hardes & ses meubles, sans laisser autres choses dans la chambre que quelques paquets de gros papier où étoient renfermées plus de vingt livres de poudre qu'il avoit ôté du baril. Le Rafineur envoya un Négre à cheval, pour m'avertir du désordre qui étoit arrivé dans la maison, où le tonnerre avoit mis le feu en se retirant. Je vins à toute bride, pour tâcher de remédier à ce malheur Je trouvai que nos gens aidez par la grosse pluye qui avoit suivi le tonnerre, avoient éteint le feu presqu'aussi-tôt qu'il avoit été allumé; & je vis avec la derniere surprise que le tonnerre avoit calciné la poudre qui étoit dans ces paquets, & l'avoit réduit en une espéce de charbon, ou de pierre noire, comme si c'eût été du charbon pilé & réduit en masse avec de la gomme, qui ne se froissoit qu'avec difficulté, auquel il ne restoit qu'une légere odeur de soulfre, & qui ne brûloit pas plus vîte que le charbon de terre, dont on se sert dans les forges. J'ai fait voir des morceaux de cette poudre calcinée, & j'en ai donné à plusieurs personnes qui ne pouvoient assez admirer ce prodige.

Ce coup de tonnerre fit beaucoup de 1697. peur à nos gens, & en auroit fait bien davantage à mon Compagnon & à moi, si nous avions été dans nos chambres, & me causa bien de la dépense pour réparer la charpente, la couverture, & tout ce qu'il avoit brisé, mais il fit un bien dont j'eus lieu de remercier Dieu, qui fut de faire perdre la passion de la chasse à mon compagnon, qui n'y voulut plus retourner depuis la déroute de son magazin à poudre. Il s'appliqua avec succès à des choses plus convenables à son état, & pour se délasser un peu l'esprit, il entreprit d'élever & d'aprivoiser des Colibris.

Cet oiseau est sans difficulté le plus beau & le plus petit qu'il y ait au monde. Il y a des Auteurs qui l'appellent oiseau bourdonnant, parceque quand il vole, il bourdonne comme les abeilles, ou comme ces grosses mouches qu'on appelle des bourdons. D'autres l'appellent l'oiseau-mouche à cause de sa petitesse. Nos François le nomment Colibris, qui est le nom que les Caraïbes lui ont donné. Il me semble qu'on s'y doit tenir : car il est permis aux gens de donner des noms à ce qui dépend de leur Domaine. Lorsqu'il est plumé, il

Description de l'Oiseau appellé Colibris.

1697. n'eſt guéres plus gros qu'une noiſette, je parle du mâle : car la fémelle eſt encore plus petite. Il ne paroît quelque choſe que quand il eſt couvert de plumes. Elles ſont en partie d'un verd doré tirant ſur le violet changeant, & tellement nuancé qu'il eſt difficile de connoître parfaitement de quelle couleur elles ſont. Ces plumes ſont extrêmement fines & déliées, & couvertes d'un petit duvet ſurdoré, le plus fin qui ſe puiſſe imaginer. Les mâles ont ſur la tête une huppe en maniere de couronne de très belles plumes, les fémelles n'en ont point. Le bec de cet oiſeau eſt long d'environ un pouce, fort délié, & un peu courbe. Il en ſort une petite langue fine, longue, & diviſée en deux, comme deux filets qu'il paſſe ſur les fleurs, & ſur les feüilles des plantes odoriférentes pour en enlever la roſée qui lui ſert de nourriture. Ses aîles ſont dans un mouvement ſi vif, ſi prompt & ſi continuel, qu'on a peine à les diſcerner. Il ne s'arrête preſque jamais dans un même endroit, il eſt toujours en mouvement, il ne fait autre choſe, que d'aller de fleur en fleur, où ordinairement ſans poſer le pied, & voltigeant ſans ceſſe autour, il y paſſe la langue, & en re-

cueïlle la roſée. Les enfans prennent 1697.
ces petits oiſeaux avec des baguettes frotées de glu ou de gomme; ils s'approchent doucement des endroits où ils les voyent, en remuant en l'air leurs baguettes, ces petits animaux ne manquent pas de s'en approcher pour découvrir ce que c'eſt, ils y paſſent la langue, & demeurent pris. On leur enfonce auſſi tôt un petit brin de bois dans le fondement, on le tourne pour y faire attacher les inteſtins, & on les tire dehors, après quoi on les pend par le bec à la cheminée, où ils ſéchent entierement ſans que leurs plumes ſe détachent. Le meilleur cependant eſt de les faire ſécher dans une étuve enveloppez dans de petits ſacs de papier: car il eſt certain que la fumée, ou une chaleur trop vive, gâte toujours un peu le brillant du coloris de leurs plumes. Leurs nids ne ſont pas moins dignes d'admiration. Ils ſont ſuſpendus en l'air à quelque petite branche, ou même dans les maiſons, ou autres lieux qui les mettent à couvert du vent, de la pluye & du Soleil. Ils ſont environ de la groſſeur de la moitié d'un petit œuf de poule, compoſez de petits brins de bois entrelaſſez comme un pannier, garnis de cotton &

1697. de mousse, d'une propreté & d'une délicatesse merveilleuse. Ils ne font jamais que deux œufs gros comme des pois communs, blancs, avec quelques petits points jaunes. Le mâle & la fémelle les couvent l'un après l'autre ; mais la fémelle y est bien plus long-tems que le mâle, elle ne les quitte que quelques momens le soir & le matin, pour aller chercher sa nourriture. Le mâle tient sa place pendant ce tems-là, afin que les œufs ne se refroidissent point. Les petits étant éclos ne paroissent pas plus que deux mouches, qui se couvrent peu à peu d'un duvet très fin, auquel les plumes succédent dans la suite.

Je montrai au Pere Mondidier un nid de ces petits oiseaux, qui étoit sur un appentis auprès de la maison. Il l'emporta avec les petits, lorsqu'ils eurent quinze ou vingt jours, & le mit dans une cage à la fenêtre de sa chambre, où le pere & la mere ne manquerent pas de venir donner à manger à leurs enfans, & s'apprivoiserent tellement qu'ils ne sortoient presque plus de la chambre, où sans cage, & sans contrainte ils venoient manger & dormir avec leurs petits. Je les ai vû souvent tous quatre sur le doigt du Pere, qui chantoient comme

s'ils euſſent été ſur une branche d'arbre. 1697.
Il les nourriſſoit avec une pâte très fine, & preſque claire comme de la boüillie, qu'il faiſoit avec du biſcuit, du vin d'Eſpagne & du Sucre. Ils paſſoient leur langue ſur cette pâte, & quand ils étoient raſſaſiez, ils voltigeoient & chantoient. Leur chant eſt une eſpéce de petit bourdonnement fort agréable; il eſt clair & foible, étant proportionné à l'organe qui le produit. Je n'ai rien vû de plus aimable que ces quatre petits animaux qui voltigeoient de tous côtez dedans & dehors la maiſon, & qui revenoient dès qu'ils entendoient la voix de leur pere nourricier. Il les conſerva de cette maniere pendant cinq ou ſix mois, & nous eſpérions de voir bientôt de leur race, quand le Pere ayant oublié un ſoir d'attacher la cage où ils ſe retiroient, à une corde qui pendoit du plancher pour les garantir des rats, il eut le chagrin de ne les plus trouver le lendemain matin. Ils avoient été dévorez.

On prétend qu'il y en a de cinq ou ſix eſpéces qui ne différent entre-elles que par la groſſeur, & le coloris de leurs plumes. A l'égard de la groſſeur, il m'a paru que cette différence étoit aſſez dif-

1697. ficile à remarquer, & pour le coloris, je ne vois pas que cela doive faire une espéce particuliere, vû le peu de différence qu'il y a entr'eux.

J'eus dans la fin du mois de Juillet deux Hôtes qui m'auroient fait plus de plaisir s'ils étoient venus m'aider quand j'étois seul. Le premier étoit un Religieux Carme de la Guadeloupe nommé le Pere Raphaël, qui s'étoit mis en tête d'établir les Religieux de son Ordre à la Martinique, en leur procurant les Paroisses de Culs-de-sacs Robert & François, où nous n'avions pas de Religieux, parceque la maladie de Siam nous en avoit enlevé un grand nombre. Après qu'il eût demeuré quelques jours dans notre Convent du Moüillage, il prit prétexte de vouloir voir la Cabesterre, afin de pouvoir négocier plus aisément avec les Habitans de ces deux quartiers dont quelques-uns le connoissoient, parcequ'il avoit été leur Curé à Marie-Galante avant qu'ils en fussent chassez par les Anglois. Le Superieur de notre Mission me manda de l'observer de près, & de ne rien oublier pour faire échoüer son dessein, mais d'une maniere qui ne lui donnât aucun soupçon que nous l'eussions découvert. Il vint chez nous au

Le Pere Raphaël, Carme.

1697.

Fonds S. Jacques, où je le retins près d'un mois, remettant tous les jours sous différens prétextes le voyage qu'il vouloit faire en ces quartiers-là, pour voir ses anciens amis, où je le voulois accompagner ; & afin qu'il ne s'ennuyât pas, je fis en sorte que nos Curez du Macouba, de la Basse pointe, & de la Grande Ance l'inviterent chez eux à quelques Fêtes, où ils le retinrent le plus longtems qu'il fut possible. A la fin j'eus nouvelle qu'il nous étoit arrivé trois Religieux de France. Je n'eus garde de le dire à mon Hôte, mais feignant que rien ne me retenoit plus, & que j'étois en état de l'accompagner aux Culs-de-sac Robert & François, nous partîmes ensemble. J'eus le plaisir de voir tous les mouvemens qu'il se donna pour engager les Habitans de ces quartiers à demander des Religieux de son Ordre, pour servir leurs Paroisses, attendu l'impossibilité où nous étions de leur donner des Curez. J'affectai de lui donner toute la commodité qu'il pouvoit souhaiter pour faire ses brigues ; mais quand je vis qu'il s'étoit assez fatigué, & que les Habitans commençoient à goûter ses raisons, & les promesses qu'il leur faisoit dont j'étois bien informé, malgré toutes les précautions

1697. qu'il prenoit pour m'en ôter la connoissance, après, dis je, qu'il eût mis son affaire en bon train au Cul-de-sac-Robert, il voulut pousser jusqu'au Cul-de-sac François, où il espéroit réüssir encore plus facilement. Lorsque nous étions sur le point de nous embarquer pour y aller, je demandai au Marguillier qui avoit la clef du Presbytere, s'il croyoit qu'il fût en état de loger le Religieux qui y viendroit dans deux ou trois jours. Cette demande surprit toute la compagnie qui ne s'y attendoit point du tout, & mon Carme plus que tous les autres. Quoiqu'il fût homme d'esprit, il ne pût cacher le désordre où cette nouvelle le mit; il me demanda qui étoit ce Religieux, je lui répondis que je ne le connoissois point, parcequ'il ne faisoit qu'arriver, & que le Superieur me marquoit seulement de voir si les maisons curiales étoient en état, parceque sur ce que je lui manderois, il envoyeroit deux Religieux pour déservir les Paroisses, ou les employeroit en d'autres endroits. Les Habitans témoignerent bien de la joye d'être sur le point d'avoir un Curé résident. Le Marguillier me dit que l'Eglise & le Presbytere étoient en état, & que le Re-

ligieux ſeroit content d'eux. 1697.

Je partis ſeul pour le Cul-de-ſac-François : car mon Compagnon voyant qu'il n'y avoit plus rien à faire pour ſon deſſein, feignit d'être incommodé, & demeura au Cul de-ſac-Robert, où il m'attendit. Les Habitans du Cul-de-ſac François parurent fort contens quand ils ſçûrent que nous étions en état de leur donner un Curé réſident dès qu'ils ſeroient eux-mêmes en état de le recevoir, & me promirent que ce ſeroit dans très-peu de tems. Ce n'étoit pourtant pas l'intention de notre Superieur. Nous avions un beſoin plus preſſant de Religieux à la Guadeloupe & à S. Domingue, où la maladie avoit emporté preſque tous les Curez. Je fis naître exprès un incident ſur lequel il falloit avoir la déciſion de M. l'Intendant, qui ne pouvoit manquer de produire une diſcuſſion aſſez longue pour nous donner le tems de recevoir d'autres Religieux de France. Cela arriva en effet comme nous l'avions penſé, & nous fûmes maîtres de faire déſervir les deux Paroiſſes par le Religieux qu'on mit au Cul-de-ſac Robert, ſans que les autres euſſent lieu de ſe plaindre, & par ce moyen d'envoyer un Religieux à la Guadeloupe, & un à S. Domingue. Je

1697. retournai au Cul-de-sac-Robert, où je trouvai mon Carme chez le sieur Gagneron, & je le ramenai au Fonds Saint Jacques. Il n'y demeura pas long-tems, il s'en retourna au Moüillage, & de-là à la Guadeloupe, aussi content des civilités que nous lui avions faites, qu'il l'étoit peu du succès de son voyage.

Le Pere Plumier Minime.

L'autre Religieux étoit un Minime Provençal, appellé le Pere Plumier. Il avoit entr'autres talens un génie merveilleux pour la Botanique, & une main admirable pour désigner les plantes. Il avoit été envoyé aux Isles quelques années auparavant avec un autre Provençal, Medecin de Profession & Chimiste. La Cour qui les entretenoit, avoit destiné le Minime pour faire les figures des plantes entieres & dissequées; & le Medecin Chimiste, pour en tirer les huiles, les sels, les eaux, & autres minuties.

Medecin Chimiste nommé Surian.

Le Medecin étoit la copie la plus parfaite de l'avarice qui ait jamais été tirée d'après nature, ou pour parler plus juste, c'étoit l'avarice même. Il me suffira de dire, pour en donner une légere idée, qu'il ne vivoit que de farine de manioc & d'anolis. Quand il partoit le matin pour aller herboriser, il portoit avec

lui une caffetiere monacale, c'eſt-à-dire, une de ces caffetieres qu'on fait chauffer avec de l'eſprit de vin. Mais comme cette dépenſe auroit été trop contraire à l'économie dont il faiſoit une étroite profeſſion, il ne garniſſoit la ſienne que d'huile de Palma Chriſti ou de poiſſon. Celle qui ne lui coûtoit rien étoit toujours la meilleure. Un petit ſachet de farine de manioc accompagnoit la caffetiere. Lorſqu'il étoit arrivé au lieu où il vouloit travailler, il ſuſpendoit ſa caffetiere à une branche, après l'avoir remplie d'eau de baliſier ou de fontaine, ſelon l'endroit où il ſe trouvoit. Il cüeilloit en travaillant, & goûtoit les herbes qui lui tomboient ſous la main, & tuoit autant d'anolis qu'il croyoit en avoir beſoin. 1697.

Je croi avoir déja dit que les anolis ſont de petits lézards de ſept à huit pouces de longueur, y compris la queuë, qui eſt beaucoup plus longue que le corps. Ils ſont de la groſſeur de la moitié du petit doigt. On peut juger ce que leur corps peut être quand il eſt vuidé & écorché; quelle graiſſe & quelle ſubſtence il peut fournir aux herbes avec leſquelles on le fait cuire. Il faut pourtant avoüer que ceux qui ne cherchent

Anolis, eſpece de Lezard, ſa deſcription.

1697. dans les viandes que la tendreté & la facilité de la digestion, la trouvent à coup sûr dans celle-ci.

Une heure ou environ avant le tems qu'il avoit destiné pour prendre son repas, il allumoit sa lampe, il mettoit les herbes hachées dans la caffetiere avec autant d'anolis qu'il jugeoit nécessaire, pour donner à son eau & à ses herbes la graisse & le suc convenables pour en faire du boüillon. Quelques graines de bois d'inde écrasées, ou un peu de piment lui tenoient lieu de sel & d'épiceries, & quand ce vénérable dîné étoit cuit, il versoit le boüillon sur la farine de manioc étenduë sur une feüille de balisier. C'étoit-là son potage, qui lui servoit en même-tems de pain pour manger ses anolis, & comme la réplétion est dangereuse dans les païs chauds, sa caffetiere lui servoit pour le repas du matin & celui du soir, qui tous deux ne lui revenoient jamais à plus de deux sols six deniers. C'étoit pour lui un carnaval, lorsqu'il pouvoit attraper une grenoüille, elle lui servoit pour deux jours au moins, tant étoit grande la frugalité de cet homme. J'ai pourtant oüi dire à beaucoup de gens qu'il relâchoit infiniment de cette austerité de vie,

quand il mangeoit hors de chez lui, ou aux dépens d'autrui. J'ai crû devoir mettre ici cette maniere de vie économique, afin que ceux qui voudront l'imiter sçachent comment ils s'y doivent prendre, & à qui ils ont l'obligation de l'invention. Il travailloit à amollir les os, & prétendoit de faire bonne chere sans rien dépenser, s'il pouvoit trouver ce secret; mais par bonheur pour les chiens qui seroient morts de faim, si ce galant homme eût réüssi, la discorde se mit entre le Minime & lui, & les obligea de se séparer. Ils revinrent en France après dix-huit ou vingt mois de travail, chargez de graines, de feüilles, de racines, de sels, d'huiles & autres babioles, & de quantité de plaintes l'un contre l'autre. Il y a apparence que le Minime avoit plus de raison que le Médecin, ou qu'il fut mieux écouté, puisque celui-ci fut congedié, & que le Minime fut renvoyé aux Isles pour travailler de nouveau. A l'égard du Médecin, j'ai sçû étant à Marseille, que continuant son travail de Botaniste, il avoit un jour apporté certaines herbes qui lui avoient paru merveilleuses pour purger doucement, il en fit faire de la soupe, qui fit mourir lui, sa femme, ses deux enfans & sa servante.

1697.

Le Médecin s'empoisonne avec toute sa famille.

1697. L'occasion du renvoi du P. Plumier aux Isles, fut aussi singuliere qu'inutile. La voici. Un Médecin Anglois avoit publié un Livre de Plantes de l'Amérique, dans lequel il avoit fait graver plus de 60 espéces de Fougeres. On crut qu'il étoit de l'honneur de la Nation d'en découvrir davantage; & comme on ne connoissoit personne dans tout le Royaume plus capable de soutenir le poids de cette grande affaire que ce Minime, on lui en donna la commission. Il y avoit environ six mois qu'il étoit arrivé à la Martinique, quand après avoir épuisé toutes les Fougeres de la Basse-terre, des Pitous du Carbet, & du Morne de la Calebasse, il vint à la Cabesterre pour y en chercher d'autres. Il avoit logé dans notre Convent du Moüillage tout le tems qu'il avoit demeuré à la Basse terre. Notre Superieur, qui étoit de son Païs, lui avoit donné gratuitement une chambre & la table, & me le recommanda quand il vint à la Cabesterre. Cette recommandation, son mérite personnel, & la gloire de la Nation, pour laquelle il travailloit, firent que je le reçûs avec toute la civilité possible, & que je l'aidai de toutes mes forces à grossir son magazin de Fougeres.

Le Per Plumier, Minime est renvoyé aux Isles: raison de ce second voyage.

Quelque tems avant qu'il arrivât au Fonds S. Jacques, j'avois reçû quelques Livres de France, entre lesquels étoit le Vitruve *in fol.* de M. Perrault. La lecture de ce Livre m'avoit fait connoître le Limaçon de mer, dont on se servoit autrefois pour faire la teinture de Pourpre, & particulierement celle de Tyr, qui étoit si estimée. 1697.

Je m'apperçûs un soir que le Pere Plumier étoit plus content qu'à l'ordinaire, je lui en demandai la cause; mais il étoit si caché & si particulier, qu'il n'y avoit pas moyen de rien sçavoir de ses affaires : toutes choses étoient misterieuses chez lui. Cependant à force de le presser, il me dit qu'il avoit trouvé un trésor. Je ne manquai pas de lui en témoigner ma joye, & de lui offrir nos cabroüets & nos bœufs pour l'aller chercher, & le faire apporter dans sa chambre. Il me dit que cela n'étoit pas nécessaire, & qu'il l'avoit dans sa poche. Après bien des cérémonies, il en tira enfin un mouchoir, dont une partie étoit teinte de couleur de pourpre, ou du moins en la couleur qu'on appelle pourpre à présent, car je ne voudrois pas jurer qu'elle soit la même que celle des anciens. Quoiqu'il en soit, voilà, me dit il, le trésor.

1696. J'ai découvert en ce païs-ci la pourpre de Tyr, c'est pour l'enrichir plus que toutes les mines du Perou & du Mexique. Je considerai le mouchoir, & je découvris aussi-tôt le principe de cette couleur ; mais je feignis de souhaiter qu'il me le dît. Mes prieres furent inutiles, & quoique je pusse faire, il ne voulut jamais m'apprendre ce que je sçavois avant lui.

Burgans de teinture, leur usage.

Le lendemain j'envoyai dire à un Pêcheur qui demeuroit au Bourg Sainte Marie, de me faire amasser des Burgans de teinture (c'est ainsi qu'on les appelle) il m'en envoya, & je teignis un morceau de toile en pourpre, que je montrai le soir au Pere Minime, en lui disant que ce qu'il croyoit être un secret & un trésor, étoit entre les mains de tout le monde. Je lui dis à mon tour que je voulois lui faire voir une couleur plus belle que la sienne, dont je ne lui dirois pas l'origine. En effet je lui montrai un autre morceau de toile teint en rouge très-vif & très-beau ; & pour lui faire voir que sa pourpre n'étoit pas une nouvelle découverte, je demandai en sa présence à plusieurs de nos Négres comment on avoit teint le morceau de toile, qui tous répondirent que c'é-

toit avec des Burgans de teinture qu'on trouve tous les jours au bord de la mer. 1697.

Les Burgans de teinture sont de la grosseur du bout du doigt : ils sont comme les Vignots ou les Limaçons ordinaires. Leur coque est assez forte, quoiqu'elle soit mince : elle est de la couleur d'azur brun. L'animal qu'elle renferme est tout-à-fait semblable au Limaçon : sa chair est blanche, ses intestins sont d'un rouge très-vif, dont la couleur paroît au travers de son corps, & c'est ce qui donne la couleur à l'écume qu'il jette quand il est pris, qui est d'abord d'un violet tirant sur le bleu. Pour obliger ces animaux à jetter une plus grande quantité d'écume, il n'y a qu'à les mettre dans un plat, les agiter & les battre les uns contre les autres avec la main, ou avec des verges : dans un moment ils remplissent & couvrent le plat de leur écume, laquelle étant reçûë sur un linge, y fait d'abord une tache bleuâtre, qui se change en rouge de pourpre, à mesure qu'elle se séche. Le secret qu'on a perdu, & qu'on n'a pas retrouvé jusqu'à présent, est de fixer & de cuire cette couleur ; car lorsqu'elle n'est pas cuite, elle diminuë peu à peu, & se dissipe presqu'entierement, à me-

Maniere d'extraire la teinture de pourpre.

1697. ſure qu'on lave le linge qui en a été teint.

Lianne à ſang, & ſon effet.

L'autre couleur rouge dont étoit teint la ſeconde toile que je lui fis voir, venoit d'une lianne qu'on appelle lianne à ſang. La feüille de cette lianne eſt preſque de la même figure, de la même épaiſſeur, force & coloris que celle du lierre. Son écorce eſt fort brune, épaiſſe & ſpongieuſe comme du liege. Le bois & l'écorce ont pour l'ordinaire trois à quatre pouces de diamétre. Elle eſt fort ſouple, de couleur brune lorſqu'elle eſt ſéche; mais quand on la coupe ſur pied, elle paroît toute rouge, à cauſe d'une liqueur épaiſſe comme du ſang de bœuf, & de la même couleur, dont elle eſt remplie. Les toiles que l'on y trempe deviennent d'un beau rouge, mais elles ſe déchargent facilement en les lavant. J'ai fait boüillir cette liqueur après y avoir fait diſſoudre de l'alun, & j'y ai fait tremper de la toile, & des étoffes de laine & de cotton. La couleur qu'elles prenoient étoit plus vive & plus belle. Après les avoir fait mettre à la leſſive & ſavonner cinq ou ſix fois, elles ſe déchargeoient peu, & ne teignoient point les autres toiles. Les étofes de laine & de cotton réüſſiſſoient encore mieux.

Quoique j'eusse résolu de ne pas communiquer ce secret au Pere Minime, je me rendis enfin aux prieres qu'il m'en fit. Je le menai dans le bois, & lui montrai cette lianne, & une autre qui pouvoit lui être d'une très-grande utilite, à lui qui passoit quelquefois les journées entieres à parcourir les bois & les montagnes. 1697.

Lianne à eau.

On s'en sert pour se désalterer lorsqu'on se trouve dans des lieux où il n'y a ni ruisseaux ni balisiers. Cette derniere lianne a la feüille assez petite, tendre, mince, douce, & d'un beau verd. Son bois est ordinairement de deux pouces de diamétre, on en trouve même de plus gros, il est flexible, liant, spongieux & pesant quand il est sur pied. Son écorce est grise & assez mince. Elle s'appuye, comme toutes les autres liannes, contre les arbres, & s'y attache par ses filets, & s'en sert pour s'élever, & quand elle est arrivée au sommet, ne trouvant plus rien pour se soûtenir, & ne cessant pas pour cela de croître, son poids la fait pencher & se replier vers la terre, où elle arrive en croissant toujours. Dès qu'elle la touche elle prend racine, & pousse des têtes qui s'attachent à tout ce qu'elles rencontrent, & souvent à la

1697. tige qui les a produit, & se cordonnent avec elle comme les tourillons d'un gros cable.

Maniere d'extraire de l'eau.

Lorsqu'on se trouve dans le besoin de boire, & qu'on rencontre de ces liannes, ce qui n'est pas difficile : car il y en a quantité dans tous les bois, on en coupe une environ à un pied de terre, puis on accommode son chapeau dessous ou bien une feüille de cachibou ou autre chose, & on donne un coup de couteau à la même lianne quatre ou cinq pieds plus haut que la coupure, afin de donner lieu à l'air de s'introduire, & d'agir sur l'eau contenuë dans la lianne, & on la voit aussi-tôt couler par la coupure d'embas. J'ai experimenté plus d'une fois, qu'il y avoit plus d'une pinte d'eau dans un morceau de lianne de cinq pieds de long. Cette eau est très-claire, & très saine, il n'y a point d'eau de pluye ou de fontaine qui en approche pour la bonté, mais ce qu'elle a d'admirable, c'est qu'en quelque exposition que soit la lianne, c'est-à-dire, qu'elle soit au soleil ou à l'ombre, qu'on la coupe le jour ou la nuit, elle est toujours extrémement fraiche.

Je croi avoir déja dit comment on tire de l'eau du balisier, c'est pourquoi

1697.

je ne le répeterai pas davantage.

Je fis voir encore au Pere Minime une autre lianne beaucoup moins grosse que les précédentes : son écorce est grise, & on la prendroit pour la lianne grise dont j'ai déja parlé, si elle n'étoit beaucoup plus molle, & ses feüilles plus longues & plus moüelleuses. Ses fibres sont remplies d'une liqueur jaune, assez épaisse, & assez abondante, qui teint en beau jaune les toiles qu'on en imbibe. Le défaut de cette teinture est de perdre presque toute sa beauté au blanchissage, & quoique la toile ou le drap qui en a été une fois teint demeure toujours coloré, il s'en faut néanmoins beaucoup qu'il conserve la même vivacité.

Lianne jaune.

---

## CHAPITRE IV.

### *De la Cochenille, des Pommes de Raquettes. De la Lianne percée.*

On trouve par toutes les Isles où il y a des Acacias un petit insecte qui y prend naissance, & qui se nourrit du fruit des Raquettes. On l'appelle Cochenille. Je ferai part au Lecteur des remarques que j'ai faites sur cet insecte,

1697. après que j'aurai décrit la plante & le fruit dont il se nourrit.

Les Anglois appellent Poirier piquant ce que nous appellons Raquettes aux Isles, on pourroit ce me semble l'appeller figuier piquant, puisque le fruit qu'il porte a beaucoup de rapport à la figue ordinaire. Cependant je croi qu'ils ont raison, & que nous n'avons pas tort : car si le fruit ressemble un peu à une poire, comme ils le prétendent, il faut convenir que la feüille a assez la figure d'une Raquette, & le fruit celle d'une figue, mais garnies de si fortes épines, que rien au monde n'est plus piquant.

Terrain propre pour les Raquettes.

Cette plante ne vient bien que dans les terres sabloneuses, & dans les endroits secs & arides. C'est dans ces lieux-là qu'elle profite à merveille. Il n'y a qu'à enterrer à moitié une de ses feüilles ou pattes, comme on dit aux Isles, pour qu'elle prenne racine, & qu'elle produise beaucoup en peu de tems. Elle ressemble à un ovale un peu allongé d'un de ces bouts, à peu près comme nous voions les Raquettes ; quand cette patte est dans sa grandeur naturelle, & sa souche dans un terrain qui lui convient, elle a depuis sept jusqu'à neuf pouces de longueur,



Torche Epineuse



ſur trois ou quatre pouces de largeur, & neuf à dix lignes d'épaiſſeur. La peau eſt verte, mince, & licée aux endroits qui ne ſont pas chargez d'épines. La chair eſt blanchâtre, ſouple, de la conſiſtence d'une rave un peu flétrie, d'un goût qui ſeroit entierement inſipide ſans une petite amertume qu'il laiſſe dans la bouche quand on la mache. Les bords ſont tous chargez de petits bouquets d'épines droites, courtes, fortes & pointuës. Ses deux ſuperficies le ſont auſſi, mais les bouquets ſont bien plus gros, & les épines plus longues & plus fortes, ils ſont éloignez d'un pouce les uns des autres, & poſez en quinconge très-régulierement. Chaque bouquet eſt composé de ſept, neuf & onze épines, celles qui approchent du centre ſont longues d'un pouce ou environ, la longueur des autres diminuë à meſure qu'elles s'en éloignent. Elles ſont toutes extraordinairement fortes, roides & pointuës; & quoiqu'à leur baſe, elles ne ſoient pas plus groſſes que les plumes de l'aîle d'un Moineau, elles ne laiſſent pas de percer la ſemelle d'un ſoulier, ou d'une botte du cuir le plus dur, le plus ſec & le plus fort. J'en puis parler comme ſçavant, parceque j'en ai fait l'expérience. Je

1697. Deſcription de la Raquette.

1697. marchai un jour ſans crainte ſur une de ces pattes, ne pouvant m'imaginer qu'elle fût capable de me bleſſer, aiant des ſouliers tout neufs à double ſemelle, d'un cuir fort, très dur & fort ſec, puiſqu'il y avoit plus de ſix mois qu'ils étoient arrivez de France. Malgré cela elle ne laiſſa pas de me percer la plante du pied en quatre ou cinq endroits, & ne donna pas peu de peine à tirer mon pied hors du ſoulier, qu'on fut ſur le point de couper, & enſuite à retirer les pointes qui s'étoient rompuës dans la chair. Ces encloüeures ſont non-ſeulement fort douloureuſes, mais elles expoſent encore à de grands dangers ceux qui ſont bleſſez, parceque ſi on ne les retire promptement, il ne manque jamais de ſe faire une tumeur qui les cache entierement, qui dégenere en abſcès, & où ſouvent la gangrène s'y met en aſſez peu de tems.

*Effets des Raquettes.*

*Reméde pour tirer les épines.*

Le reméde qu'il y a à cela eſt de prendre une patte de Raquette, la dépoüiller de ſa peau & de ſes épines, & après l'avoir fait amortir ſous les cendres chaudes, l'appliquer ſur la partie bleſſée avec une compreſſe & une bande, pour l'empêcher de tomber, ſans la comprimer en aucune maniere. On prétend que la Ra-

1697.

quette attire à elle les pointes des épines qui étoient demeurées engagées dans les chairs. Je n'ai point pratiqué ce remede, je ne le donne ici que sur la bonne foi de personnes sages, qui m'ont assuré en avoir une connoissance très-certaine.

Pour les contusions & dislocations.

On se sert encore des pattes de Raquettes préparées comme je viens de dire, & appliquées de la même façon pour la guérison des contusions, quelque considerables qu'elles puissent être, & pour consolider les membres disloquez après qu'ils ont été remis.

Comme les Raquettes croissent

Une patte de Raquette plantée comme je l'ai dit ci devant, & ayant pris racine, pousse deux ou trois feüilles ou pattes à côté d'elle, & à son sommet, & celles-ci en produisent toujours d'autres à mesure qu'elles croissent, & qu'elles s'éloignent de leur racine, qui devient comme une tige en maniere de bras, dont les premieres feüilles représentent plusieurs mains, & les plus jeunes feüilles les doigts. Ces tiges deviennent à la fin fort grosses & fort hautes; elles ne sont jamais rondes. J'en ai vû autour du Fort de l'Isle S. Thomas, qui est une des Vierges, & qui appartient aux Danois, qui avoient plus de cinq pouces de dia-

Fort de l'Isle S. Thomas fortifié avec des Raquettes.

1697. même, si fortes, si roides, si pressées, & tellement garnies de grosses & de petites épines, qu'il étoit impossible de trouver un seul petit endroit pour les toucher, sans se blesser. Je ne croi pas qu'un Rat eût pû passer entr'elles sans y laisser la plus grande partie de sa peau. Elles étoient entretenuës avec beaucoup de soin, arrêtées à la hauteur de sept à huit pieds. Elles servoient de fossé & de palissades à ce Fort, dont elles faisoient la meilleure défense.

Lorsque les tiges ont deux à trois pieds de hauteur, leurs feüilles ou pattes poussent un fruit à leur extrémité, dont la figure approche beaucoup plus de celle d'une figue, que d'une poire ou pomme. Il est verd & dur, quand il commence à paroître; il change de couleur à mesure qu'il croît, il rougit peu à peu, & devient enfin d'une couleur de feu vive & éclatante lorsqu'il est tout-à-fait mûr. Il tient à sa tige par le bout le plus petit, & présente le plus gros tout droit en l'air. C'est dans le point de sa maturité qu'il sort de son centre un bouton composé de cinq feüilles, qui en s'épanoüissant font une espéce de tulippe de couleur orangée, ou d'un rouge pâle, qui n'ont pas assez de consistence, ni de force pour se

Fruit des Raquettes.

Mûr de Raquettes.

tenir droites & unies, mais qui se renversent sur le fruit deux ou trois jours après qu'elles sont écloses, & qui se fannent, séchent & tombent en moins de deux fois vingt-quatre heures. 1697.

Le fruit s'ouvre alors comme une grenade, ou une figue qu'on a laissée trop long-tems sur son pied. Le dedans paroît rempli de petites graines ou pepins, dont le dessein est d'un très beau rouge incarnat, le dedans qui est assez solide est blanc. Ces graines sont enveloppées dans une matiere épaisse comme de la gelée du plus beau rouge du monde, & d'un goût charmant, mêlé de douceur, avec une petite pointe d'aigreur, qui aiguise l'appétit, réjoüit le cœur, & rafraîchit extrémement. Mais ces roses sont environnées de beaucoup d'épines : car la belle peau de ce fruit est couverte d'une infinité de petites pointes presque inperceptibles, si fines, si perçantes, si fragiles & si adhérentes qu'on se met les doigts tout en sang, dès qu'on y touche. Quelques gands qu'on mette, elles percent au travers sans qu'on s'en apperçoive que lorsqu'on les sent, & elles causent une démangeaison insupportable, sans compter le risque qu'il y a de les laisser séjourner dans la chair. Cette peau est de

1697. l'épaisseur de celle des figues. Le dedans n'est pas tout-à-fait si rouge que le dehors ; elle n'est pas fort adhérente, & se détache facilement d'une petite pellicule rouge, qui enveloppe les graines & la matiere dont elles sont environnées.

Lorsqu'on les veut cueillir sans risque de se blesser, il faut les recevoir dans un coüi ou autre vaisseau à mesure qu'on les sépare de leur tige avec le couteau, après quoi on leve avec le couteau une petite tranche de chaque côté, pour pouvoir prendre le fruit avec le pouce, & l'un des doigts de la main gauche, pendant qu'avec le couteau qu'on tient de la main droite, on enleve toute la superficie couverte d'épines. Quand il est ainsi nettoyé, on coupe la peau en croix, & on la détache facilement de la pellicule rouge, qui renferme ce qui est bon à manger. Lorsqu'il y a quelques jours que le fruit s'est ouvert de lui-même, & qu'il est par conséquent au-delà de sa juste maturité, comme il n'a alors presque plus de consistence, & qu'il ressemble à une gelée liquide, on le mange avec une cueillier.

Maniere de préparer le fruit.

Propriétés du fruit.

Il faut prendre garde de laisser tomber du suc de ce fruit sur le linge, ou sur les habits, parce qu'il y fait une tache rou-

ge, qui ne s'éface jamais bien, quelque 1697.
effort qu'on faſſe en la lavant. On donne de ce fruit aux malades, non-ſeulement parcequ'il eſt fort rafraîchiſſant & fort ſain, mais encore parcequ'il ſemble nettoyer le cœur en le réjoüiſſant; cependant en quelque état qu'on ſoit, il en faut manger avec diſcrétion, parceque quand on en mange trop, il cauſe un peu de douleur au fondement, à peu près comme de légers picottemens d'hemorroïdes.

Ce fruit a encore la proprieté de teindre les urines, & de les faire paroître comme ſi c'étoit du ſang, à ſon épaiſſeur près qu'elles n'ont point. Quoique cela arrive ſans le moindre danger, & la plus petite douleur, cela ne laiſſe pas d'éfraïer ceux qui ne ſont pas inſtruits de cette vertu, qui croyent avoir quelque vaiſſeau rompu dans le corps quand ils voyent leurs urines ainſi colorées.

Cette plante porte du fruit, & fleurit deux fois l'année. Plus elle ſe trouve dans un lieu ſablonneux, chaux & ſec, plus ſon fruit devient gros, & plein de ſuc & de ſaveur.

On l'appelle pomme de Raquette aux Iſles Françoiſes, quoiqu'il n'ait aucune reſſemblance avec les pommes, & que

1697. le fruit dont il approche le plus pour la figure & pour la chair, soit la figue.

Insecte appellé Cochenille.

L'insecte qu'on trouve dans ce fruit, soit qu'il y naisse ou non, car les sentimens sont partagez là-dessus, est à peu près de la taille d'une grosse punaise. Sa tête ne se distingue du reste du corps que par deux petits yeux qu'on y remarque, & une très petite gueule. Le dessous du ventre est garni de six pieds, trois de chaque côté, ils ont chacun trois articles, ils ne sont pas plus gros à une extrémité qu'à l'autre, & ne passent pas la grosseur d'un cheveu fort délié. Le dos de l'animal est couvert de deux aîles, qui ne sont pas étenduës comme celles des mouches, mais qui sans exceder la longueur du corps, en embrassent & couvrent exactement toute la rondeur. Elles sont d'une finesse, & d'une délicatesse si grande, qu'elles sont presque inutiles à l'animal, qui ne peut s'en servir pour s'élever en l'air, mais seulement pour se soutenir quelques momens en l'air, retarder sa chûte & la rendre moins précipitée, quand il est obligé par la violence qu'on lui fait de quitter les fruits où il se nourrissoit, & où il prenoit la couleur qui le fait rechercher & estimer. Les aîles, les pieds, & l'extrémité de la

1697.

tête sont si délicates qu'elles ne peuvent pas suporter l'ardeur du Soleil sans être bien-tôt consommez & réduites en poussiere, ce qui fait que dès qu'il est sec, il n'a plus la figure d'un animal, mais plutôt d'une graine d'une médiocre grosseur, brune, & presque noire, chagrinée, luisante, & comme argentée, ou du moins légérement couverte d'une poussiere blanche inpalpable, & tout-à-fait adherente à leur peau.

L'Auteur éleve des Cochenilles.

J'ai élevé deux fois de ces insectes. La premiere fois, je les trouvai par hazard dans des pommes de Raquette, je les y laissai jusqu'à ce que je visse que les fruits commençoient à se passer, pour lors je les fis tomber sur une serviette, que j'avois étenduë sous les branches de la plante, en frapant dessus avec un bâton. Ces pauvres petits animaux contraints de quitter leur demeure, tâchoient de se sauver en s'élevant un peu en l'air avec leurs aîles; mais leur foiblesse, & l'ardeur du Soleil, ne leur permettoit pas d'aller bien loin, elles tomboient sur la serviette & aux environs. Ils étoient pour lors, c'est-à-dire, lorsqu'ils vivoient d'un très-beau rouge, ils devenoient noirs quelques momens après qu'ils étoient morts, & lorsqu'ils

1697. étoient secs, ils paroissoient bruns, & comme argentez, ainsi que je l'ai dit ci-dessus. Je les écrasois, & les réduisois en poudre, & je m'en servois au lieu de carmin pour laver des plans.

Une autre fois je vis de petits insectes de la grosseur des plus petites puces, qui couroient sur des pieds d'acassias, qui étoient environnez de Raquettes. J'en fis tomber sur une feüille de papier, & je les mis sur des pommes de Raquettes, qui commençoient à s'ouvrir. Ils s'y nourrirent, grossirent, & se trouverent être de la même espéce que ceux que j'avois trouvez dans le fruit la premiere fois, d'où je conclus, que ces petits insectes ne prenoient pas naissance dans le fruit des Raquettes: car si cela étoit, on en trouveroit dans tous les fruits, & c'est ce qu'on ne peut pas dire, mais que le tems de jetter leur semence étant venu, ils la jettent indifféremment sur tous les arbres où ils se rencontrent, où étant éclos ils se retirent dans les fruits de Raquettes, s'il s'en trouve à leur portée, ou dans quelqu'autre sorte de fruit que ce puisse être, pourvû qu'il leur puisse fournir de la nourriture. De-là vient qu'on en trouve sur les Acajoux, les Goyaves, les Cerisiers, les Orangers,

Origines des co chenilles

les Avocats, & autres ſemblables fruits ; 1697.
mais qu'on ne recherche point, parce qu'ils n'ont point cette belle couleur rouge, qui fait tout leur prix & leur valeur. Car il eſt certain que c'eſt le fruit qui nourrit la Cochenille, qui lui communique en même-tems ſa couleur, de maniere que la couleur de l'inſecte change, & eſt plus ou moins rouge à proportion que le fruit eſt plus ou moins coloré : de ſorte qu'en ayant laiſſé exprès ſur des fruits qui commençoient à changer de couleur, & à devenir jaunâtres, parce qu'ils étoient beaucoup audelà de leur maturité, ces inſectes prirent la même couleur, & au lieu que je les avois vû très-rouges, ils devinrent enfin de couleur de feüille morte, comme le fruit devint lui-même en ſe flétriſſant, & en pourriſſant.

D'où la Cochenille tire ſa couleur.

Expérience de l'Auteur ſur la couleur des Cochenilles.

Lorſque cet inſecte a atteint un certain âge, & une certaine groſſeur, il y a apparence qu'il acquiert la force de voler, ou qu'il change de figure comme les vers à ſoye, les vers de palmiſtes & autres inſectes, & c'eſt pour lors qu'il jette ſa ſemence, & qu'il ſe reproduit avant de mourir : car on le trouve toujours de la même groſſeur, au lieu que s'il demeuroit toujours dans la même figure, il eſt

Comment il ſe reproduit.

1697. certain que ceux qui auroient plus d'une année seroient plus gros, que ceux qu'on trouve ordinairement deux fois par an, à peu près dans le tems de la maturité des fruits qui sont extrémement petits, & comme ne faisant que de naître.

Cet insecte multiplie infiniment: car on en trouve une quantité prodigieuse malgré que les fourmis, les vers, & les poules qui le recherchent avec avidité, en consomment.

La meilleure maniere de les faire mourir quand ils sont sur le drap, où on les a fait tomber est de les arroser d'eau froide, après quoi on les fait sécher, & c'est en séchant qu'ils perdent leurs pieds, leurs aîles, & l'extrémité de leur tête, & qu'ils deviennent comme des graines sans aucune figure d'animal.

Il est étonnant que M. Pomet, qui a si bien écrit de toutes les Drogues, semble être demeuré dans le doute au sujet de la Cochenille, & qu'il ait mieux aimé s'en rapporter au témoignage du sieur François Rousseau, qu'à celui du Pere Plumier, & de tous ceux qui ont frequenté l'Amérique ou qui en ont écrit. S'il a un peu d'égard pour le sieur Rousseau que j'ai connu assez particulierement à la Rochelle en 1708. il doit

retrancher ses Lettres dans la premiere 1697.
Edition qu'il fera de son Ouvrage, car assûrément elles ne font point honneur à celui qui les a écrites. On voit que je rends ici justice au Pere Plumier, parcequ'il le mérite, quoique dans bien d'autres endroits, je me sois crû obligé de reprendre ce que sa trop grande crédulité lui a fait écrire contre la verité.

Outre l'avantage qu'on peut tirer des Raquettes pour la nourriture des Cochenilles, qui seront le fond d'un très-riche commerce, qui donneroit lieu d'employer quantité de terres qui sont inutiles, parce qu'elles sont trop maigres, & trop usées, pour produire des Cannes, du tabac, de l'indigo, du roucou, du manioc & autres marchandises, il est certain que des Habitans qui ont peu de forces s'y pourroient attacher, & devenir en peu de tems fort à leur aise, & en état de pousser plus vivement cette Manufacture, ou en entreprendre d'autres.

Utilité de cette marchandise

Il y a des Raquettes de plusieurs espéces. La meilleure pour la Cochenille est celle qui produit les plus gros fruits; on peut laisser croître la plante ou tige jusqu'à la hauteur de sept à huit pieds, & laisser un espace de cinq à six pieds entre

Culture de la plante.

1697. chaque tige lorsqu'on les plante, afin qu'elles puissent s'étendre, & laisser entr'elles l'espace nécessaire pour recüeillir les insectes. Il faut avoir soin de tenir le terrain bien net, & n'y point souffrir d'herbes pour plusieurs raisons. Premierement, pour la commodité de recüeillir l'insecte, quand il est tems de le faire : car, quoiqu'on mette des draps autour des plantes, pour le recevoir, il vole quelquefois assez loin pour tomber hors le drap & se perdre. On ne court point ce risque quand le terrain est bien net, parce qu'on peut amasser la Cochenille par tout où elle est tombée. En second lieu, afin que le Soleil agisse également sur toutes les plantes, qui ne croissant pas toutes également, les plus grandes feroient ombre aux petites, & empêcheroient leurs fruits de croître & de mûrir, & enfin pour éloigner autant qu'il est possible, les fourmis, les vers, & autres insectes, qui mangeroient les Cochenilles, que l'on trouve en bien plus grande quantité dans les lieux pleins de mauvaises herbes, que dans ceux qui sont propres & bien sarclez.

Gelée & pâte de pomme de Raquette.

On se sert des pommes de Raquette pour faire de la gelée & de la marmelade, qui est très-saine, & très-rafraî-

chissante. On en fait aussi des pâtes, & 1697.
siroop ; & on en employe le suc ou jus pour donner une belle couleur au rossolis, & autres liqueurs qu'on veut colorer.

Les Raquettes servent encore d'un bon retranchement, & d'une puissante barriere, pour empêcher le passage dans les lieux que l'on veut garder. J'en fis planter sept ou huit rangs devant les retranchemens que je fis faire à la Guadeloupe, lorsque je trouvai que le terrain y étoit propre. Pourvû qu'on ait soin de les tenir nettes, & exemptes d'herbes, elles croissent promptement, & deviennent si touffuës & si épaisses, qu'il n'y a rien qui les puisse forcer.

Elles servent aux retranchemens.

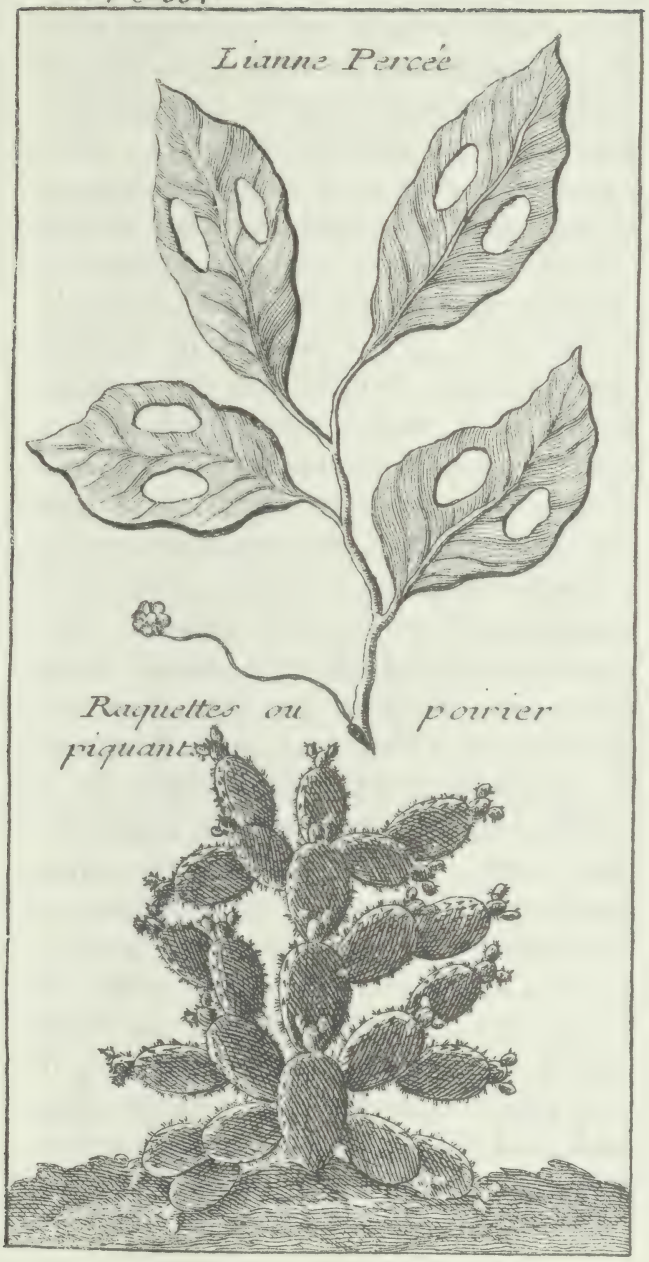
Il est vrai, que ceux qui viennent attaquer un retranchement peuvent les couper à coups de sabre ou avec des faulx, ou jetter dessus de grandes clayes sur lesquelles ils pourroient marcher sans craindre leurs piqûures, mais ce n'est pas une petite affaire de couper ces plantes, & de les mettre en monceaux pour se faire des chemins, & arriver ainsi au retranchement, il faut bien du tems, & sacrifier bien des hommes pour cela. Il n'y a gueres plus de possibilité de les passer en les couvrant avec des clayes, parceque n'étant pas toutes d'u-

Difficulté de forcer un retranchement ouvert de Raquettes.

1697. ne égale hauteur, & d'une égale force, il est presque impossible que les clayes ne se renversent, & pour lors on doit compter que tous ceux qui se trouveront dessus, seront des gens encloüiez & hors de combat, pourvû encore qu'ils ayent le bonheur de tomber d'une maniere, que les épines ne pénétrent pas jusqu'aux parties nobles : car elles sont assez longues pour cela. Et pendant ce tems-là, croit on que ceux qui sont derriere ces retranchemens demeureront les bras croisez ? N'auront-ils pas le loisir de faire bien des décharges, & tout à leur aise, sur ceux qui les viendront attaquer ?

Erreur du Pere Plumier sur la lianne percée.

Le Pere Plumier Minime dont j'ai déja parlé, fut averti par un Habitant que pour se garantir des serpens, dont il appréhendoit beaucoup la rencontre quand il alloit herboriser, il n'avoit qu'à porter sur lui une certaine lianne, dont la feüille ressemble beaucoup à celles de la poirée qui n'est pas encore mûre. En effet, c'est la seule différence qu'on y peut remarquer : car leurs feüilles sont entierement semblables, soit pour la grandeur & la consistence, soit pour la grosseur & la situation des fibres, il n'y a que la couleur des feüilles


Lianne Percée
Raquettes ou poirier piquant.

de la lianne qui sont toujours d'un verd 1697.
de pié, sans pâlir ou jaunir jamais, & que des deux côtez de la principale nervûre, elles sont percées de deux trous ovales, d'environ deux pouces de long, sur un pouce de large. Ce bon Pere la nomma la *perforata*, ou la lianne percée. Il m'apporta cette lianne avec empressement. Si je l'avois crû, j'en aurois chargé tous nos Négres, pour les garantir des serpens, dont nous avions une assez bonne quantité dans nos cannes. Mais comme il vit que je n'ajoûtois pas beaucoup de foi à son rapport, il me pria de faire prendre un serpent, afin de faire devant moi l'expérience de sa lianne. Cela fut bien tôt exécuté. On m'en apporta un qu'on avoit fait entrer dans un gros flacon de verre, il avoit environ deux pieds de long, & un pouce de diamétre. Je mis le flacon entre les mains du Pere, pour voir comment il feroit mourir le serpent qui y étoit renfermé. Il jetta un morceau de cette lianne dans le flacon, & l'y laissa un tems considérable, sans que le serpent en ressentît, ou qu'il en témoignât aucune incommodité. Cette premiere épreuve commença à le faire douter de la vertu prétenduë de sa lianne

1697. percée. On mit ensuite le serpent hors du flacon, pour voir s'il s'enfuiroit à l'approche de la lianne ; mais nos serpens sont trop braves pour s'enfuïr ; non-seulement il n'en fit pas le semblant, mais n'ayant rien de meilleur à mordre, il mordoit la lianne, quand on l'approchoit trop près de lui, ou qu'on l'en touchoit. A la fin je le fis tuer, & le Pere Minime se désabusa des vertus de sa lianne, qu'il croyoit si sûres, qu'il les avoit déja écrites dans son Journal, après avoir fait avec sa diligence & sa propreté ordinaire la figure de la lianne, de sa racine & de ses feüilles, avec plusieurs serpens étendus auprès d'elle. C'est ainsi que bien des Auteurs avancent une infinité de choses sur la foi d'autrui, sans prendre la peine de s'en éclaircir par eux-mêmes, qui se trouvant dans la suite fausses, sont souvent très-funestes à ceux qui s'en servent sur leur parole.



## CHAPITRE V.

### *Du Châtaignier & de son fruit, du Figuier sauvage, & des Pistaches.*

L'Emploi que j'avois m'obligeant d'aller tous les jours dans nos bois pour faire abbattre des arbres, soit pour brûler, soit pour les bâtimens ausquels je faisois travailler; je remarquai que nos Ouvriers négligeoient le Châtaignier comme n'étant propre que pour brûler. Cela me fit de la peine: car c'est un des plus grands & des plus beaux arbres de l'Amérique, de son tronc sortent plusieurs grosses branches chargées de quantité de feüilles longues de sept à huit pouces, épaisses, fermes, fortes, soûtenuës par des nervûres grosses & apparentes: elles ont assez peu d'humidité, elles sont arrondies par les deux bouts en forme d'ovale, leur couleur est d'un verd foncé. La queuë qui les joint aux branches est d'environ trois pouces de longueur assez forte & roide, mais séche & cassante. L'écorce de cet arbre est brune, épaisse d'un pouce ou environ, tailladée & peu adhérente hors le tems de la séve,

Description du Châtaignier.

1697. L'aubier, quoique un peu moins coloré que le reste du bois, ne laisse pas d'être très-bon. Le bois est d'un rouge sale, qui se décharge aisément en séchant. Ses fibres sont longues, pressées, grosses, droites, & fort roides. Il est gras, ne vaut rien en terre où il s'échauffe aisément & se pourrit; l'eau lui est aussi contraire. Mais il est parfaitement bon à couvert, & capable d'une très-grande charge. Sa dureté, & la difficulté que nos Ouvriers paresseux trouvent à le scier, sont cause qu'ils ne veulent point s'en servir, & qu'on ne l'employe ordinairement que pour faire du feu, à quoi véritablement il est très-propre: car il fait un feu vif & ardent, & dure beaucoup. Il me déplaisoit de voir couper en piéces de belles billes de vingt & trente pieds de long, qui pouvoient porter plus de vingt pouces étant équaries, seulement pour les brûler. De sorte que malgré l'opposition de nos Ouvriers, j'en fis mettre une piéce sur le hourt, & la fis débiter en madriers de deux pouces & demi d'épaisseur, que je trouvai très beaux, & très-bons. Je m'en servis pour faire des Canots à terre, & à piler le Sucre, & pour couvrir un Pont que j'avois fait faire entre notre

Usage que l'Auteur fait de ce bois.

Maison & notre Sucrerie ; & m'en étant 1697.
bien trouvé, je m'en suis servi depuis en toutes sortes de charpente & autres ouvrages qui étoient à couvert.

On a donné à cet arbre le nom de Châtaignier, principalement à cause de son fruit, qui est enveloppé dans une gousse épaisse, forte, & dure, herissée de poils frisez, rude & piquante, de couleur grisâtre, mêlée d'un peu de violet pâle & de rouge. Cette gousse qui est ronde, ou ovale, s'ouvre d'elle-même quand elle est mûre, & se divise en trois ou quatre lobes qui renferment autant de petites cellules où sont les fruits qu'on a appellé châtaignes fort improprement, puisqu'ils ressemblent bien plus aux Pignons qu'aux Châtaignes ordinaires. L'écorce qui les couvre est une petite peau rouge & fort unie, lorsque le fruit sort de la gousse ; mais qui devient sombre, noirâtre, & toute ridée, à mesure que le fruit séche. Le dedans est une matiere blanche & oleagineuse, qui rend une quantité d'huile assez considérable, quand on veut prendre la peine de la broyer & presser, ou de la mettre dans l'eau chaude comme j'ai dit qu'on faisoit du Palma Christi.

Figure de la gousse & du fruit.

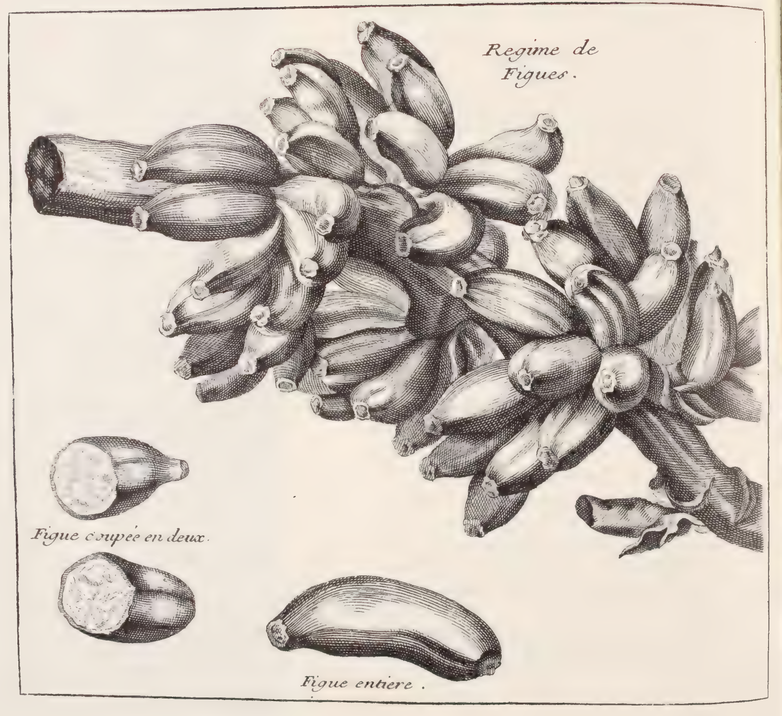
Cet arbre fleurit au commencement

1697. des pluyes. Sa fleur est une espéce de rose formée de plusieurs feüilles, depuis cinq jusqu'à sept. Elles sont étroites, allongées, pointuës, minces, de peu de consistence, de couleur de rose pâle. Il sort du centre un pistil en forme de piramide pentagone couvert de quantité de petits poils, qui se fortifient en croissant, & font enfin la gousse qui renferme le fruit dont je viens de parler, qui trompe souvent les nouveaux venus, qui s'en chargent inutilement, la croyant pleine de châtaignes comme celles d'Europe.

Fleur de Châtaignier.

Cet arbre a un défaut considérable, c'est d'être sujet à un vers gros comme le petit doigt, qui le ronge & le pourrit. J'ai pourtant remarqué que cela n'arrive que lorsqu'on le coupe quand il est plein de séve, soit que la séve en se corrompant dans les pores du bois le produise, soit que ce ver trouvant alors les pores du bois plus ouverts, & ses parties plus molles qu'en un autre tems, s'y insinuë, s'y nourrisse, & y fixe sa demeure; ce qu'il ne peut faire qu'en consommant la substance de l'arbre, & en pourrissant les environs par le séjour qu'il y fait.

Je m'avisai encore de faire travailler un autre arbre, que l'on n'avoit jamais


Regime de
Figues.
Figue coupée en deux.
Figue entiere.


Tom. 4. pag. 361
Figuier Sauvage.

mis à aucun uſage. On l'appelle figuier ſauvage. Si la bonté répondoit à ſa groſſeur & à ſa grandeur, ce ſeroit une eſpéce de prodige. J'en ai vû qui avoient plus de vingt pieds de circonférence au-deſſus des cuiſſes qui le ſoutiennent: car quoique le corps de l'arbre ſoit fort gros, & autant garni de racine qu'aucun des autres arbres, qui à la verité en ont aſſez peu comme je l'ai remarqué dans un autre endroit, il eſt ſoûtenu par des cuiſſes, comme par autant d'arboutans qui l'appuyent de tous côtez, qui occupent tant de terrain que j'en ai meſuré, qui de l'extrémité d'une cuiſſe à celle qui lui étoit oppoſée, y compris le diamétre de l'arbre, faiſoient plus de ſoixante & dix pieds de diamétre. Quoique cette largeur paroiſſe exorbitante, la nature toujours ſage dans ſa conduite & dans ſes productions a pourvû par ces puiſſantes cuiſſes au beſoin qu'avoit cet arbre d'être fortement ſoutenu, à cauſe de la quantité de très-groſſes branches qu'il pouſſe qui ſont ſi étenduës, & ſi remplies d'autres branches moyennes, couvertes ou plutôt chargées de feüilles, que ſans ce ſecours, il lui ſeroit impoſſible de réſiſter aux vents même médiocres, bien loin de pouvoir ſe

Deſcription du figuier ſauvage.

1697. ſoûtenir dans ces tempêtes horribles, qu'on appelle ouragans.

Le bois & l'écorce de cet arbre ſont preſque entierement ſemblables au figuier franc, mais ſes feüilles approchent plus pour la figure de celles du noyer que d'aucune autre, elles ſont fortes, douces, liſſées, d'un verd clair luiſant par-deſſus & plus pâle par-deſſous, & en ſi grand nombre, qu'elles ſont un ombrage impénétrable aux rayons du Soleil, quelque vifs qu'ils puiſſent être.

Les fruits ſont de petites figues un peu plus groſſes que des œufs de pigeon, qui ont un goût fade, qui fait qu'elles ne ſont recherchées que des oiſeaux : leur peau devient preſque entierement jaune quand elles ſont mûres, ce qui n'arriveroit point, à ce qu'on pretend, ſi certaines mouches ne les piquoient. Je n'ai pas approfondi ſuffiſamment ce fait pour en inſtruire le Lecteur. Mon Confrere le P. du Tertre qui l'avance, dit, qu'il naît dans chaque fruit deux ou trois mouches, qui étant ſorties par un trou qu'elles font, vont piquer les autres, & les font mûrir. S'il en naît dans toutes, que vont-elles piquer ? il valoit mieux dire, qu'elles naiſſent ſeulement dans quelques-unes, & qu'étant ſorties,

*Fruit de cet arbre, réfutation du P. du Tertre.*

1697.

elles vont piquer les autres. C'est écrire des bruits populaires, que les railleurs débitent souvent pour se divertir aux dépens de ceux qui sont assez crédules pour ajoûter foi à leurs discours. Le dedans de ces figues est rempli de petites semences rouges, & d'une pulpe épaisse comme de la gelée, de la même couleur. J'ai eu quelquefois envie de me servir de ces fruits, pour nourrir des Cochenilles; mais les affaires dont j'étois souvent accablé, plutôt que chargé, m'en ont fait perdre l'idée, & ensuite l'occasion.

J'avois fait abbattre quelques-uns de ces arbres pour brûler, quoique ce ne soit pas un fort bon bois pour chauffer; mais ils occupoient un terrain, dont j'avois à faire; j'obligeai enfin mes scieurs de long, malgré toute leur répugnance, d'en scier quelques billes. Il est vrai qu'il est difficile, parce qu'il est un peu cotonneux; mais comme il est blanc, plein, & sans nœuds, je voulus voir quel effet feroient les planches qui en seroient faites. Je ne me trompai pas; j'en eus de fort belles, & on peut en tirer de quelque largeur qu'on en puisse souhaiter, attendu la grosseur de ces arbres. Elles sont légeres quand elles sont séches, &

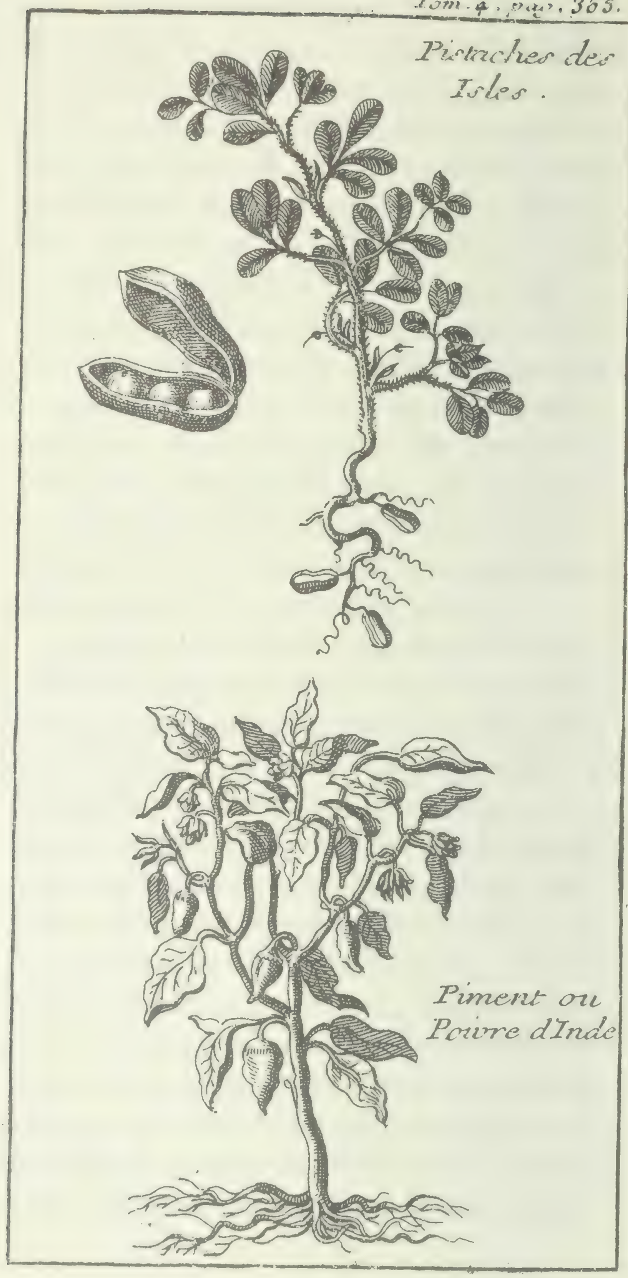
Planches de figuier, leur bonté.

1697. elles séchent promptement : elles sont très-propres à faire des lambris & autres ouvrages qui ne demandent pas du bois bien fort. Il seroit excellent pour la Sculpture étant comme il est, doux, liant, & sans nœuds. Nos Négres s'en servent pour faire des gamelles, c'est-à-dire, des sebilles, des plats, des assiettes, des cueilliers, & autres ustencilles de ménage, parce qu'il se coupe aisément, & qu'il n'est point du tout fendant. On dit que les poux de bois s'y attachent facilement, je le croirois bien: cependant je ne l'ai point remarqué dans celui que j'ai fait mettre en œuvre.

Usage qu'on fait de ce bois.

Lorsque le fruit de cet arbre est mûr, c'est le rendez-vous de toutes sortes d'oiseaux, & sur tout des grives ou tourdes qui l'aiment, & qui s'en engraissent à merveille. Cet oiseau est très-bon. Il y en a de deux sortes; les unes ont les pieds gris, les autres les ont jaunes; ces dernieres sont toujours les plus grasses, & par conséquent les plus tendres, & les plus délicates. Ces oiseaux veulent être seuls, & les maîtres des arbres où ils se rencontrent, sans permettre aux autres oiseaux de venir manger avec eux. Ils chassent à grands coups de bec, les ramiers, les merles, les perroquets & au-

Les figues sauvages sont recherchées des oiseaux, & sur tout des grives.


Pistaches des Isles.
Piment ou Poivre d'Inde

tres. Les enfans en prennent quantité 1697.
avec des nœuds coulans qui ſont faits de crin de cheval.

Pendant que je ſuis ſut le chapitre des fruits ſauvages, il faut que je parle d'un qu'on n'a pas tant de peine à cüeillir que le précédent, puiſqu'il vient dans la terre, au lieu qu'il faut aller chercher l'autre dans la moyenne région de l'air. On l'appelle piſtache très-improprement : car il n'a rien qui approche des véritables piſtaches, ni pour le goût, ni pour la couleur, ni pour la coque qui le renferme, ni pour la maniere dont la nature le produit.

Des fruits appellez piſtaches

Il y a apparence que mon Confrere le Pere du Tertre n'avoit jamais vû de véritables piſtaches, & n'en avoit jamais mangé lorſqu'il a écrit, que celles des Iſles avoient le même goût que celle d'Europe. Cela lui eſt pardonnable, ce n'eſt pas une choſe qu'on trouve chez les Religieux où il étoit entré fort jeune, & il peut s'être trompé auſſi bien que ce jeune Marchand Hollandois dont parle M. Tavernier dans ſes Mémoires qui les prenoit pour des féves vertes.

Erreur du Pere du Tertre ſur les piſtaches.

Les véritables piſtaches ne croiſſent qu'en Aſie. L'arbre qui les porte a douze à quinze pieds de hauteur. Ses feüilles

Deſcription des véritables piſtaches.

1697 sont presque rondes, & assez semblables à celles du Thérebinte. Il porte des fleurs qui ne sont que des bouquets de petites étamines comme des franges, après lesquelles les fruits paroissent aussi par bouquets. Ils sont couverts de deux enveloppes. La premiere est verte, mêlée de quelques pointes & lignes rouges, à peu près de la consistence du dessus des noix communes : celle-ci renferme une coque blanchâtre, dure & forte, quoi qu'assez mince, qui couvre une amande longuette, ronde, pointuë par les deux bouts, dont le dessus est verd & rouge, & le dedans extrémement verd. Cette amande est fort agréable au goût, soit qu'on la mange cruë ou cuite. On prétend qu'elle est fort chaude.

Pistaches des Isles autrement manobi.

Les fruits qu'on appelle pistaches aux Isles viennent d'une plante qui ne s'éleve guéres plus d'un pied hors de terre, elle rampe ordinairement, parceque sa tige est trop foible pour la soutenir. Elle pousse quantité de jets déliez, rougeâtres & velus, accompagnez de petites queuës, qui portent des feüilles presque comme celles du mélillot & des capucines qui sont jaunes avec un peu de rouge aux bords & à l'entrémité. Elles durent peu, & leur délicatesse est cause

1696.

qu'elles ſont bien-tôt brûlées & conſommées par l'ardeur du Soleil. Le fruit ſe trouve en terre où il faut le chercher. Il eſt attaché à des filets & aux chevelures que la racine pouſſe, & que la tige répand ſur la terre, dans laquelle ils entrent, & produiſent des gouſſes ou coſſes de douze, quinze & juſqu'à dix-huit lignes de longueur, ſur quatre, cinq & ſix lignes de diamétre. Elles n'ont guéres plus d'épaiſſeur qu'un bon parchemin, ou comme celles des amandes tendres. Le dedans eſt revêtu d'une petite peau blanche, unie & luſtrée : le dehors eſt de couleur de biſtre avec des rayes plus blanches, élevées au-deſſus du fond, qui vont d'un bout de la coque à l'autre, & qui ſont unies enſemble par d'autres petites lignes moins élevées, qui partagent toute la ſuperficie en quantité de petites lozanges. Le fruit qui eſt renfermé dans ces coſſes a la figure d'une olive, quand il eſt ſeul, mais pour l'ordinaire il y en a deux ou trois dans chaque coſſe, dont ils rempliſſent exactement la capacité, ce qui leur fait prendre différentes figures. Ces fruits ou amandes ſont couvertes d'une pellicule rougeâtre, quand on les tire de terre, dont la couleur change & de-

Leur figure & leur couleur.

1697. vient grise lorsque le fruit est sec. Cette peau est peu adhérente quand le fruit est nouveau, on n'a qu'à le presser entre les doigts pour l'en dépoüiller. Elle est plus adhérente lorsqu'il est sec. La substance qu'elle couvre est blanche, compacte & pesante, & a peu l'odeur & le goût du gland. Quand le fruit est rôti dans sa cosse, cette pellicule s'en va en poussiere, & la substance blanche qu'elle renfermoit devient grise, & acquiert le goût & l'odeur des amandes roties. Nos Esculapes prétendent que ces amandes sont bonnes pour l'estomach. Je n'en sçai rien. J'ai seulement remarqué qu'étant mangées cruës, outre leur mauvais goût, elles sont indigestes, & échauffent beaucoup. C'est peut-être en cela seul qu'elles ressemblent un peu aux véritables pistaches. Elles sont moins mal faisantes étant roties, elles ouvrent l'appétit, elles excitent à boire; on en fait des dragées, des massepains,, on les met dans les hachis & dans les ragoûts en guise de marons : on s'en sert encore pour donner au rossolis une odeur & un goût d'amandes roties qui n'est pas désagréable. Cependant il faut convenir qu'à quelque usage qu'on les employe, elles sont toujours indigestes & pesantes, & qu'elles echauffent beaucoup.

Leurs propriétez.

Le Pere du Tertre dit qu'elles font 1697. mal à la tête à ceux qui en mangent beaucoup, que l'on en fait des cataplasmes qui guérissent les morsures des serpens, & que l'huile que l'on en tire, est estimée comme l'huile d'amandes douces.

Je n'ai point experimenté ou entendu dire que ce fruit ait causé mal à la tête à personne. Je suis très-certain qu'on n'a jamais pensé à guérir les morsures des serpens avec un pareil remede; & pendant le grand nombre d'années que j'ai demeuré aux Isles, je n'ai jamais entendu dire, qu'on se soit avisé de tirer de l'huile des pistaches, quoique nous en ayons eu assez souvent un besoin pressant.

Quand cette plante a été une fois dans une terre, on peut compter qu'elle s'y conservera long-tems. Car quelque soin qu'on se donne en foüillant les fruits, il n'est pas possible qu'on les enleve tous, ou du moins qu'il ne reste en terre quelques filets, ou quelque chevelure de la racine, & cela suffit pour en perpétuer la race à l'infini.

## CHAPITRE VI.

*Descente d'un Corsaire Anglois à la Cabesterre de la Martinique. Allarme causée par un Serpent.*

LEs Anglois qui sçavoient que la Paix étoit prête d'être concluë, voulurent profiter du tems qui leur restoit pour gagner quelque chose sur nous. Ils mirent en mer autant de Corsaires qui leur fut possible, & nous ne manquâmes pas de faire la même chose de notre côté. Un des leurs nommé Georges Roche, qui montoit une Barque de huit Canons & de soixante & dix à quatre-vingt hommes d'équipage, vint la nuit du quatorze au quinze Octobre, faire une descente au Marigot. Ce petit Bourg n'étoit alors composé que de sept ou huit maisons, avec autant de Magazins à Sucre. Il mit soixante & quelques hommes à terre dans deux Canots, avec d'autant plus de facilité, que les Habitans qui étoient de garde voyant la nuit fort noire, & la mer assez grosse, s'étoient retirez chez eux, croyant qu'il n'y avoit rien à crain-

dre. Le Corſaire étant deſcendu, laiſſa 1697.
deux hommes à chaque Canot pour les garder, & diviſa ſa troupe. Une partie inveſtit ſans bruit les maiſons du Bourg, & l'autre qui étoit la plus groſſe marcha vers les caſes des Négres de la veuve du ſieur de Verpré pour les enlever, ce qui étoit la fin de leur entrepriſe. Par malheur pour eux, il y avoit dans la premiere caſe qu'ils voulurent forcer, un Négre armé, qui entendant que ceux qui forçoient ſa porte, parloient Anglois, tira un coup de fuſil, dont il tua un Anglois. Un autre Anglois lui répondit ſur le champ, & fort mal-à-propos d'un coup de piſtolet. Le Commandeur de cette Habitation, déja éveillé par l'abboyement extraordinaire des chiens ſe leva, & ne doutant plus que les Anglois n'euſſent mis à terre, tira un coup de fuſil en ſortant de ſa maiſon, ce qui acheva de mettre l'alarme par tout. Les Anglois voyant une grande caſe à côté de celles des Négres, crurent que c'étoit la maiſon du Maître; ils l'environnerent, & après en avoir forcé la porte avec beaucoup de peine, ils trouverent que ce n'étoit qu'un Magazin rempli de Sucre. Ce nouveau contre-tems donna loiſir à une partie des

1697. Négres de s'échaper, & de se blotir dans les halliers, & dans une petite ravine qui est à côté de leurs cases. Cependant un des enfans de cette veuve avec deux ou trois autres personnes ausquels le Commandeur s'étoit joint, coururent au bord de la mer, pour tâcher de prendre ou de briser les Canots qui avoient porté les Anglois à terre, pendant que ceux-ci étoient occupez à chercher les Négres. Les gens du Bourg s'étant aussi éveillez, prirent les armes, & firent feu sur les Anglois, qui étoient autour de leurs maisons. Deux Anglois furent tuez, & un Habitant légerement blessé. Ces coups de fusil étonnerent ceux qui étoient à la recherche des Négres, ils craignoient pour leurs Canots, qui n'étoient gardez que par quatre hommes; ils jugerent qu'il étoit tems de se retirer, parceque la perte de leurs Canots entraînoit nécessairement la leur, ne pouvant manquer en ce cas d'être exposez à la fureur des Habitans, dont ils ne devoient espérer aucun quartier, étant pris les armes à la main en venant les piller. Ils perdirent encore un homme en se retirant, & arriverent à leurs Canots justement dans le tems qu'un de ceux qui les gardoient venoit d'être tué, & que les au-

tres s'étoient jettez derriere de grosses roches, pour n'avoir pas le même sort. Les nôtres qui s'étoient partagez pour chercher les Canots, parce qu'ils ne les avoient pas trouvé à l'embarquadere ordinaire, ne se trouvant que trois en cet endroit, n'étoient pas en état d'attaquer vingt ou vingt-cinq personnes, de sorte qu'ils furent contraints de les laisser embarquer avec deux Négres qu'ils avoient pris. Dès qu'ils les virent embarquez, ils firent feu sur eux, pour les obliger de prendre le large, & d'abandonner leurs camarades qui étoient à terre. Dans ce moment nos gens qui cherchoient les Canots s'étant réünis, & ayant été joints par quelques autres qui étoient sortis du Bourg trouverent une bande d'Anglois qui conduisoient sept ou huit Négres qu'ils avoient liez, & qui par la résistance qu'ils leur faisoient, retardoient beaucoup leur marche. Dès que les Anglois virent nos gens, ils abandonnerent leur prise pour se sauver : on fit feu sur eux, on leur tua encore deux hommes, & on en blessa un que l'on prit, & que l'on donna à garder aux Négres qu'on avoit déliez pendant qu'on poursuivoit ceux qui se sauvoient, qui furent favorisez de l'obscu-

1697.

1697. rité de la nuit, de maniere qu'on ne les pût joindre. Ils gagnerent ainsi le bord de la mer, jetterent leurs armes, & se sauverent à la nage en leurs Canots, qui tiroient de moment à autre, pour faire connoître le lieu où ils étoient. On ne sçait pas ce qu'ils perdirent dans leurs Canots, ni si tous ceux qui se jetterent à la nage y arriverent; mais ils laisserent à terre sept morts & un blessé prisonnier, sans avoir gagné autre chose que deux vieux Négres qu'ils emmenérent, & en avoir blessé deux autres avec un Habitant, tous trois assez légérement.

Mauvais succès des Anglois.

Le quartier fut bien tôt sous les armes. L'alarme fut portée jusques chez nous au Fonds S. Jacques, quoique nous fussions éloignez d'une lieuë de l'endroit où les Anglois avoient fait leur descente. Je montai à cheval aussi-tôt avec notre Rafineur, & quatre ou cinq de nos Négres armez; & nous nous rendîmes au Marigot. Le prisonnier fut heureux de ce qu'on trouva dans la poche d'un des morts la Commission du Corsaire: car sans cela, il auroit été pendu comme Forban, avant que ses compatriotes eussent eu le tems de le reclamer. Ce fut par la lecture de cette Commission que

j'apris le nom du Corſaire que j'ai connu 1697.
depuis très-particulierement.

Ce que cette deſcente produiſit, fut qu'on renouvella l'attention qu'on doit avoir pour garder la côte, & qu'on obligea tout le monde à monter la garde à ſon tour, ou à la faire monter. Quoique je n'euſſe qu'un ſeul homme blanc dans notre maiſon, le ſieur de Mareüil Lieutenant de Roi, & Commandant à la Cabeſterre, m'envoya dire que les priviléges dont nous joüiſſions ne devoient pas porter préjudice au bien commun, & que par conſéquent j'étois obligé d'envoyer mon Rafineur faire la garde au Bourg Sainte-Marie. J'étois accoûtumé à ces ſortes de prétentions qui ne tendoient qu'à nous dépoüiller peu à peu des priviléges & exemptions dont les Rois, & avant eux les Seigneurs propriétaires des Iſles nous ont gratifiez. J'allai trouver le ſieur de Mareüil, & je lui fis voir l'impoſſibilité où le Corps de garde de Sainte-Marie ſeroit de ſecourir notre Habitation ſi elle étoit attaquée; puiſqu'elle en eſt éloignée de quinze à ſeize cens pas, ſéparée par une riviere dangereuſe, & ſouvent impratiquable, & par un morne fort haut, qui empêchoit même qu'on ne pût entendre les coups de

Different de l'Auteur avec le Lieutenant de Roi pour la Garde.

1697. fusil qui se tireroient chez nous. Comme le bien de cet Officier & de ses parens étoit à Sainte-Marie, il avoit intérêt que la Garde s'y fît exactement pour le conserver, sans s'embarasser du reste du quartier. Après bien des discours je lui protestai que je ne me priverois point du seul homme blanc que j'avois à la maison pour l'envoyer garder son bien, pendant que le nôtre seroit exposé à être pillé, à moins que lui & les autres Habitans de Sainte-Marie ne s'obligeassent par écrit solidairement l'un pour l'autre, de nous payer les dommages que les Anglois nous pourroient causer. Ma proposition l'embarassa, & comme il me connoissoit assez ferme, quand j'avois raison, il vit bien que je ne souffrirois jamais qu'on donnât atteinte à nos privileges. Il me dit pour conclusion qu'il en écriroit au Gouverneur Général, & qu'en attendant sa décision, je n'avois qu'à garder notre Habitation comme je pourrois, sans attendre aucun secours du quartier, si elle étoit attaquée, & c'est de quoi je ne m'embarrassois pas. Je le remerciai de son avis, & sur le champ je fis faire un Corps-de-Garde dans les raisiniers qui sont au bord de la mer, sur l'Ance du Fonds S. Jacques.

L'Auteur fait garder l'habitation de la Mission.

J'y établis une Garde de douze Négres armez, avec six desquels je veillois depuis neuf heures du soir jusqu'à une heure après minuit, que j'étois relevé par le Rafineur avec les six autres Négres. Comme nous commençâmes cette garde dans un tems où nous ne faisions pas du Sucre, je me souciai peu de cette fatigue; mais lorsque nous commençâmes à travailler, je loüai deux Ouvriers blancs de nos voisins qui y venoient toutes les nuits. 1697.

On vit seize jours après que ma précaution n'étoit pas inutile. Le Corsaire qui avoit fait la descente au Marigot revint, ou pour avoir sa revanche, ou pour sçavoir des nouvelles des gens qui lui manquoient. Il arriva dans notre Ance un peu avant minuit, & broüilla ses voiles. Le Négre qui étoit en faction m'avertit aussi-tôt; je fis prendre les armes, & j'envoyai un petit Négre que j'avois avec moi dire au Rafineur de venir promptement avec les autres Négres, mais sans bruit, & en suivant le bord de la riviere. Cependant je m'embusquai avec mes gens derriere de grosses roches au bord de la mer. Je vis qu'il se détacha de la Barque un grand Canot, où il pouvoit avoir vingt-cinq à trente hommes,

L'Habitation des Jacobins est attaquée par les Anglois.

1697. qui étoit suivi d'un autre qui me parût plus petit. Lorsque le premier fut à la portée de la voix, je demandai d'où étoit le Canot. Cette demande à laquelle ils ne s'attendoient pas les surprit, on me répondit cependant en bon François qu'ils étoient de la Basse-terre. Je m'informai de quel Vaisseau ils étoient, & ce qu'ils cherchoient, ils me nommérent un Vaisseau qui étoit parti depuis quelques jours, & qu'ils cherchoient le moüillage de Sainte-Marie qu'ils ne connoissoient pas bien. C'en fut assez pour me convaincre qu'ils étoient ennemis, & pour les payer de la même monnoye, je leur dis de venir à terre, & que je leur donnerois quelqu'un pour faire moüiller leur Barque. Ils ne me répondirent plus; mais étant demeurez quelques momens comme à consulter ce qu'ils avoient à faire, ils se mirent à nager tout d'un coup de toutes leurs forces. J'avois un Négre auprès de moi qui tiroit très-bien, je lui dis de tirer sur celui qui gouvernoit, afin de faire venir le Canot en travers dans les brisans; il tira, & ne manqua pas son coup: car je vis tomber l'homme qui étoit sur l'arriere du Canot. Nous tirâmes ensuite l'un après l'autre, & selon les apparences avec succès, puisqu'au

lieu d'avancer, ils scierent en arriere. 1697.
Heureusement pour eux ils n'étoient pas encore engagez dans les grosses lames : car s'ils avoient été quatre ou cinq toises plus près de terre, ils étoient perdus sans ressource. Je fis en cela une très grande faute, & ma précipitation les sauva contre mon intention. Mais la nuit quoiqu'assez claire me trompa, & me les faisoit paroître plus près qu'ils n'étoient en effet, quand je commençai à faire faire feu. Nous rechargeâmes au plus vîte, & soit que nos coups qui avoient porté les eussent mis en désordre, soit qu'il y eût de la contestation entr'eux pour avancer, ou pour reculer, nous fîmes trois décharges avant qu'ils se fussent déterminez. Cependant le Rafineur arriva avec le reste des Négres armez, qui furent suivis un moment après de tous les Négres de l'Habitation, même des femmes, tous armez de sagayes & de bâtons. Je l'envoyai à un bout de l'Ance, où il me sembloit que le petit Canot avoit porté. Il l'y trouva en effet, mais arrêté audelà des grosses lames ; il tira dessus, & le fit retirer. Le premier ayant voulu tenter encore une fois de venir à la charge, reçût notre décharge si à propos qu'il fut obligé de se retirer. Les

Faute de l'Auteur en cette rencontre.

1697. deux Canots se joignirent & se mirent à faire feu sur nous. J'ordonnai aux Négres qui n'étoient pas armez de se mettre ventre à terre, pendant que nous répondions de notre mieux à leurs coups de fusil. Après sept ou huit décharges de part & d'autre, ils se retirerent à leur Barque, & firent servir leurs voiles. Je n'eus qu'un de nos Négres légérement blessé. A l'égard du Corsaire, j'ai sçû deux ans après qu'il avoit cinq blessez & trois morts, & que cette perte l'avoit entierement dégoûté de faire des descentes sur nos Côtes, comme il avoit résolu.

Mauvais succès du Corsaire George-Roche.

Le Lieutenant de Roi & les Officiers nous tinrent parole, & personne ne vint à notre secours. J'en fus charmé : car on voit par ce que je viens de dire, que je n'en eus pas besoin. Je ne laissai pourtant pas de me plaindre ; tout ce que je gagnai, fut de n'être plus inquieté au sujet de mon Rafineur & des autres Domestiques blancs quand j'en ai eu.

Il m'arriva quelque-tems après cette affaire, une avanture qui mit l'alarme chez nous. Etant venu me coucher après avoir fait mon quart au Corps de Garde, je me mis à lire dans mon lit pour m'endormir. Lorsque je commençois à m'as-

ſoupir, je fus éveillé par nos chiens qui 1697. ſe mirent à abboyer dans la cour d'une maniere extraordinaire. Je fis lever un ſerviteur qui couchoit dans ma chambre, pour voir ce que c'étoit. Dans le moment qu'il ouvrit la porte de la ſalle, je l'entendis jetter un grand cri, & j'oüis en même tems un trépignement dans la ſalle, comme ſi pluſieurs perſonnes y fuſſent entrées avec impétuoſité. La premiere penſée qui me vint, fut que le Corps-de-Garde s'étoit laiſſé ſurprendre, & que les Anglois étoient dans la maiſon. Je ſautai du lit, je pris mon fuſil qui étoit à côté de moi, & ſortis de ma chambre avec la précipitation qu'on ſe peut imaginer, pour tâcher de repouſſer les ennemis, en me joignant à quelqu'un de nos gens. Comme je ne vis perſonne dans la cour, je demandai à ce ſerviteur ce qui l'avoit obligé de crier : mais il étoit ſi effrayé, qu'il fut longtems ſans pouvoir proférer une ſeule parole. A la fin, il me dit qu'un ſerpent qui pourſuivoit nos chiens étoit entré après eux dans la ſalle, & étoit paſſé entre ſes jambes. Je ne jugeai pas à propos de rentrer dans la ſalle ſans bien regarder où je mettrois les pieds; j'envoyai chercher un flambeau de bagaces à la

Allarme cauſée par un ſerpent.

1697. lumiere duquel je vis le ſerpent qui s'étoit louvé à la porte de ma chambre, & nos chiens qui étoient ſautez ſur la table. Je régalai le ſerpent d'un coup de fuſil, qui mit fin à la peur du ſerviteur & de nos chiens, & à l'allarme qu'il m'avoit donné.

## CHAPITRE VII.

*Arrivée du Pere Supérieur Général de nos Miſſions, & de l'Archevêque de Saint Domingue. Eclipſe totale du Soleil.*

LE Pere Paul, Superieur Général de nos Miſſions étoit à S. Domingue, comme je l'ai dit dans un autre endroit, lorſque les Flibuſtiers, Volontaires & Négres que l'on arma, ſe joignirent au ſieur de Pointis pour l'expédition de Cartagene. Il crut devoir les accompagner, parce qu'ils n'avoient perſonne pour leur adminiſtrer les Sacremens. Il fut pris au retour par les Anglois, dans le Vaiſſeau qui ſervoit d'Hôpital, que ſa charité l'avoit obligé de préférer à un autre Bâtiment, où il auroit été plus en ſûreté, mais où il n'auroit pas eu l'occa-

sion de secourir les blessez & les malades, qui étoit le but de son voyage. Sa prise ne lui causa aucun dommage, il ne perdit rien, parcequ'il n'avoit rien, & les Anglois eurent plus de respect pour sa vertu, que le sieur de Pointis qui en a parlé d'une maniere indigne, & tout-à-fait éloignée de la verité de la Relation qu'il a fait de son Voyage, que tous ceux qui connoissoient ce saint Religieux ont méprisée comme la calomnie du monde la plus noire, & la plus mal digerée. 1697.

Les Anglois de la Jamaïque le traiterent avec tout l'honneur possible, & l'auroient aussi-tôt renvoyé à Saint Domingue, ou à Saint Thomas, s'il n'avoit prié le Gouverneur de le laisser avec les prisonniers blessez & malades, pour avoir soin d'eux. Cette action augmenta encore la vénération qu'on avoit pour lui, & lui donna le moyen de faire bien du bien à nos prisonniers. Enfin n'y étant plus nécessaire, le Gouverneur l'envoya à Saint Thomas comblé d'honnêtetez, de caresses, & de provisions pour son voyage.

Le Pere Paul demeure à la Jamaïque pour avoir soin des blessez.

Nous l'avions crû mort, & bien des gens nous l'avoient assuré, nous l'embrassâmes avec joye le troisiéme jour de Jan-

Son retour à la Martinique.

1698. vier 1698. au Fort S. Pierre, où il fut apporté par une Barque Danoise de Saint Thomas. Le Supérieur de notre Maison de la Martinique me l'ayant fait sçavoir aussi tôt, je partis dans le moment pour l aller saluer. La plûpart de nos Peres s'y trouverent aussi, & assurément notre joïe ne fut pas petite : car nous l'estimions tous, & nous l'aimions tendrement. Nous nous crûmes obligez de lui dire que sur le bruit qui avoit couru de sa mort, nous avions écrit à Rome, afin que notre Général nommât un autre Supérieur en sa place, & que nous avions avis que celui qui étoit nommé étoit arrivé à la Rochelle, & selon toutes les apparences déja embarqué pour les Isles. Nous le priâmes en même tems de voir les mesures qu'il vouloit prendre, & ce qu'il souhaitoit que nous fissions en cette occasion.

Nous fûmes très-contens de la maniere dont il reçût ce que nous lui dîmes, après nous avoir remercié du zèle & de l'attachement que nous avions pour lui, il nous dit, que nous avions bien fait d'avertir notre Pere Général du bruit qui avoit couru de sa mort ; que la venuë d'un Successeur lui feroit plaisir, & que quand même sa Patente ne

ne seroit que conditionnelle, il lui céderoit la Charge avec joïe. Il nous parla encore de la même maniere quand nous fûmes assemblez au sujet de quelques affaires de nos Missions, & des comptes que je voulus rendre, afin de n'avoir rien à discuter avec le nouveau Superieur Général qu'on attendoit, & que je ne connoissois point. 1698.

J'étois encore au Moüillage le dixiéme de Janvier, quand nous fûmes avertis qu'il y avoit en rade une Barque Danoise, qui portoit un Prélat Espagnol, qu'on disoit être de notre Ordre. Le Pere Paul y fut aussi tôt pour le saluer, & le prier de prendre son logis chez nous. Il trouva que ce Prélat étoit l'Archevêque de Saint Domingue, Religieux de l'Ordre de la Mercy, dont il portoit l'habit, ce qui avoit fait croire qu'il étoit de notre Ordre. Il s'appelloit Dom Ferdinand de Carjaval de Ribera. Il avoit été Procureur Général de son Ordre. C'étoit un grand Théologien, qui s'expliquoit en Latin d'une maniere nette & facile, qui n'est pas ordinaire aux Espagnols. En qualité d'Archevêque de Saint Domingue, il est Primat de toutes les Indes Occidentales, il n'y a aucun Prélat au monde aprés le Pape qui ait une Juris-

Arrivée de l'Archevêque de S. Domingue.

1698. diction si étenduë ; cependant il n'en est pas plus riche. Son Archevêché lui devroit valoir douze mille écus, mais comme ce revenu est fondé sur le droit d'ancrage des Vaisseaux qui viennent à Saint Domingue, il s'est évanoüi, parce qu'il y a bien des années que les Flottes vont à droiture à la Veracrux, à la Havanne & à Cartagene, sans toucher à Saint Domingue, où l'on ne voit d'autres Vaisseaux que ceux qui composent l'Armadille de Barlovento qui y passent tous les ans sans rien payer, parceque ce sont des Navires de Guerre, n'y ayant que le seul Navire de Registre qui soit obligé à payer les droits. J'expliquerai dans un autre endroit, ce que c'est que ce Navire. Ce défaut du droit d'ancrage est cause que le revenu de l'Archevêque ne consiste plus que dans ses droits de Visites, & dans les Offrandes qu'il reçoit quand il administre la Confirmation, dans le Greffe de sa Jurisdiction & autres bagatelles, qui ne lui produisent tout au plus que dix huit cens écus par an, dont la plus grande partie est payée en Sucre, Cacao, Suif, Cuir, & autres denrées du païs. On pourra juger du peu de commerce qu'il y a dans la partie Espagnole de Saint Domingue, puisque ce Prélat,

Revenu de l'Archevêque de S. Domingue.

1698.

& un Religieux de son Ordre qui lui servoit de Diacre, n'avoient pû trouver d'étoffes de laine blanche pour s'habiller; & n'étoient vêtus que de toile, qui n'étoit pas des meilleures. Il reçût très-bien le compliment de notre Superieur Général, il accepta l'offre qu'il lui fit de notre Couvent, & se fit débarquer aussi-tôt.

Ce Prélat s'étoit servi d'une Barque Hollandoise de Corossol pour se sauver de sa Ville Archiepiscopale, où le Président le tenoit comme en prison, & le persécutoit depuis long-tems avec toute l'inhumanité imaginable. Cette Barque l'avoit porté à Corossol, où le Gouverneur Hollandois l'avoit reçû au bruit du Canon, & avec tout le respect que les Catholiques les plus zèlez eussent pû lui rendre. Il lui avoit fourni une Barque pour le porter à Saint Thomas, où il avoit été reçû avec les mêmes honneurs par le Gouverneur Danois, qui lui en avoit donné une autre pour le porter à la Martinique, où le Prélat étoit bien sûr de trouver tous les jours des Vaisseaux qui le passeroient en France, ou qui le mettroient à terre à Cadix, s'ils alloient en Provence.

L'Archevêque de S. Domingue se sauve. Sa reception à Corossol, Saint Thomas & a la Martinique.

Dès qu'on sçût dans le Bourg que ce

Il loge

1698. Prélat étoit débarqué & logé chez nous, le Gouverneur l'envoya complimenter, & lui témoigner le chagrin qu il avoit de n'avoir pas sçû qui il étoit, pour lui faire rendre les honneurs qui lui étoient dûs. Il y vint lui-même quelques momens après, & le pria instamment de prendre un appartement chez lui, parceque nous étions encore alors fort mal logez. Le Prélat le remercia beaucoup, & lui dit, qu'il étoit chez ses Freres, & qu'on trouveroit étrange dans le monde que l'Archevêque de Saint Domingue fût logé autre part que chez les enfans de saint Dominique.

chez nous.

Dès le même jour qu'il fut arrivé, nous fîmes travailler à lui faire deux habits d'une très belle étoffe blanche, & autant à son Diacre: & quand ils furent achevez, nous eûmes une Chaise à Porteurs, de laquelle il se servit pour faire ses visites au Gouverneur, à l'Intendant, & autres personnes considérables qui l'étoient venus visiter.

Je ne sçai comment les Peres Jésuites oublierent d'y venir: car ils sont très-exacts & très-civils, & sur le chapitre de la politesse, il n'est pas impossible de leur rien enseigner. Ils y vinrent enfin, mais c'étoit si tard, que le Prélat s'en

Son différent avec les Jésuites.

montra offensé, il leur dit qu'il s'éton- 1698.
noit qu'ils ne sçûssent pas que c'étoit lui qui les avoit introduit à Saint Domingue, & qui les y avoit fondez, s'étant dépoüillé pour cela de ce qu'il avoit de meilleur malgré sa pauvreté; qu'il en écriroit à leur General, & qu'ils pourroient sçavoir un jour qui étoit l'Archevêque de Saint Domingue. Il les congédia ensuite avec fort peu de cérémonie contre son ordinaire, qui étoit d'en faire beaucoup à tous ceux qui le venoient voir.

Il s'étoit répandu un bruit aussi mal fondé qu'il étoit faux, que ce Prélat étoit un avanturier qui se faisoit passer pour l'Archevêque de Saint Domingue, quoiqu'il ne fût pour être rien moins que cela. On accusoit peut-être mal à propos le Pere Farganel Curé de la Paroisse de Saint Pierre d'en être l'Auteur. Ce bruit passa jusqu'au Gouverneur & à l'Intendant: celui-ci en dit quelque chose à nos Peres, & les pria d'insinuer au Prélat, qu'il seroit bon qu'il fit connoître, que ceux qui les répandoient avoient tort. C'étoit lui dire en bon François de faire voir ses Bulles, ce qui n'étoit pas difficile, puisqu'il les avoit, & qu'il nous les avoit fait voir. Mais quand il ne les

1698. auroit pas euës, auroit on pû révoquer en doute les témoignages des Etrangers dont il s'étoit servi pour se sauver de Saint Domingue ? & quand ceux-là n'auroient pas suffit, il y avoit parmi nos Flibustiers & Matelots plus de cinquante hommes, qui ayant été pris pendant la Guerre, & conduits à Saint Domingue, l'avoient vû Officier Pontificalement dans sa Cathedrale, lui avoient parlé, & en avoient reçû beaucoup de charité, & de marques d'amitié : car il aimoit naturellement notre Nation. Ces gens l'ayant vû dans notre Eglise étoient venus avec empressement le saluer, & le remercier des bienfaits qu'ils en avoient reçû, qu'ils ne cessoient de publier par tout. Malgré toutes ces preuves, nous résolûmes de lui en parler, & comme il vivoit avec nous dans une grande familiarité, & plutôt comme un Pere avec ses Enfans, que comme un Archevêque avec des Religieux, nous lui en dîmes quelque chose, il devina aussi-tôt d'où cela venoit, & pour y apporter le reméde convenable, il écrivit une Lettre à l'Intendant, dans laquelle, sans lui faire connoître qu'il sçût rien de ce qu'on avoit semé dans le monde, il lui marquoit la reconnoissance qu'il

avoit des honnêtetez qu'il recevoit tous 1698.
les jours de lui, & qu'en attendant qu'il la lui pût témoigner d'une autre maniere, il croyoit lui devoir faire connoître que c'étoit à l'Archevêque de Saint Domingue qu'il les avoit fait, dont les Bulles qu'il lui envoyoit lui répondroient. Il chargea un de nos Peres de cette Lettre, & un autre d'une petite caſſette couverte de velours, où étoient ſes Bulles.

Nos Peres porterent la Lettre & la Caſſette à l'Intendant, dans le tems que le Gouverneur étoit avec lui, avec quantité d'Officiers, & d'autres gens de diſtinction, & lui remirent la clef de la Caſſette. Il reçût l'un & l'autre; mais il ne voulut jamais ouvrir la Caſſette. Et après l'avoir remis à nos Peres, il écrivit au Prélat une Lettre de complimens, & vint quelques momens après lui rendre viſite.

Il eſt viſité par le Gouverneur général.

Le Gouverneur Géneral qui étoit alors le Marquis d'Amblimont vint exprès du Fort Royal, où il fait ſa demeure ordinaire, pour le voir & pour le prier d'aller paſſer quelques jours avec lui au Fort Royal.

Nous crûmes nous devoir ſervir de cette occaſion pour faire recevoir le Sa-

1698. crement de Confirmation aux Créolles, dont il n'y avoit que ceux qui avoient été en France qui l'eussent reçû. Car quoique ce Sacrement ait été conferé quelquefois dans les siécles passés par de simples Prêtres comme Ministres extraordinaires & Déleguez du Pape, la Cour de Rome n'a jamais voulu accorder cette permission aux Préfets Apostoliques des Missions, quelque instance qu'on en ait faite, parceque ce Sacrement n'est pas absolument nécessaire au salut, & pour d'autres raisons dont elle n'a pas jugé à propos de nous instruire. Nous parlâmes de notre dessein au Gouverneur Général, & à l'Intendant, & il fut résolu qu'on en prieroit l'Archevêque, mais que comme on pourroit trouver mauvais en Cour, que ce Prélat eût fait quelque acte de Jurisdiction dans les Terres du Roi, on le supplieroit en même-tems de vouloir donner un acte, par lequel il déclareroit qu'il ne prétendoit en aucune façon que cela tirât à conséquence. Il agréa avec beaucoup de bonté les propositions qu'on lui fit, & signa l'acte tel qu'on le voulut dresser.

L'Archevêque donne la Confirmation.

Précaution des Officiers du Roi sur ce sujet.

On fit avertir par toute l'Isle, que ceux qui n'avoient pas reçû la Confir-

mation, ſe préparaſſent à la recevoir; 1698.
& vinſſent pour cet effet au Fort Saint Pierre, & au Fort Royal, les jours qui leur ſeroient marquez par leurs Curez.

Il donna ce Sacrement dans notre Egliſe à une infinité de perſonnes des deux ſexes, & des quatre couleurs qu'on trouve dans le païs. Les PP. Jéſuites ſouhaiterent qu'il fît auſſi cette cérémonie dans leur Egliſe, & l'en firent prier par l'Intendant. Il eut de la peine à s'y réſoudre: car quelques mauvais eſprits les avoient déſervis auprès de lui: il y conſentit à la fin, en conſidération de celui qui l'en prioit, & prit jour pour y aller. Mais ſoit qu'il ne fût pas content de la maniere dont on le reçût, ſoit pour quelque autre raiſon, il ſe contenta de Confirmer environ deux cens perſonnes, après quoi il dit tout haut, que ceux qui voudroient recevoir ce Sacrement vinſſent dans l'Egliſe de ſes Freres.

Après qu'il eût Confirmé tous ceux qui ſe préſenterent à la Baſſe-terre, on lui envoya une Chaloupe armée pour le porter au Fort Royal. Malgré notre petit nombre, il fallut que deux de nos Peres l'accompagnaſſent avec ſon Diacre. Il fut reçû au bruit du Canon de la Fortereſſe & des Vaiſſeaux. Le Gouver-

Il va au Fort Royal.

1698. neur General le logea, & le traita magnifiquement. Il demeura dix jours au Fort Royal, & administra le Sacrement de Confirmation à tous ceux qui se trouverent en état de le recevoir. On le reporta au Moüillage dans la même Chaloupe, où il arriva fort content des honneurs qu'on lui avoit faits.

On répara en cette occasion la faute qu'on avoit faite, lorsqu'il étoit arrivé dans l'Isle. Le Canon des Batteries & des Vaisseaux le saluerent quand il sortit de la Chaloupe.

*Il fait les saintes Huiles.*

Il eut encore la bonté de faire les saintes Huiles dans notre Eglise. Cette cérémonie qui ne s'étoit jamais faite dans le païs, attira un monde infini.

Il partit le 26 de Mars dans un Vaisseau du Roi, où il fut reçû au bruit du Canon, après que nos Gouverneurs, l'Intendant, les Officiers d'Epée & de Plume, & tout ce qu'il y avoit de personnes considérables dans l'Isle lui eurent souhaité un bon voyage, & l'eurent accompagné jusqu'au Vaisseau, après qu'il eût été salué par le Canon de toutes nos Batteries, & des Vaisseaux qui étoient en rade.

*Présents que lui firent les*

Comme nous sçavions qu'il n'étoit pas trop bien en argent comptant, nous le

priâmes de recevoir deux barriques de 1698.
Sucre rafiné, & une bourſe avec vingt-cinq Loüis d'or. Il s'en défendit long-tems, mais il fut enfin obligé de ceder aux inſtances que notre Superieur General lui fit au nom de toute notre Miſſion. Beaucoup de perſonnes lui firent des préſens conſiderables, & quoique paſſant dans un Vaiſſeau du Roi il n'eût beſoin d'aucunes proviſions pour ſon voyage, on ne laiſſa pas de lui envoyer quantité de moutons, de volailles, de chocolat, de confitures, & autres rafraîchiſſemens.

Jacobins de la Martinique.

Quelques jours avant le départ de ce Prélat, il étoit arrivé un Vaiſſeau au Cul-de-ſac de la Trinité, qui avoit nombre de Caiſſes de vin de Florence, & des prunes & poires ſéches, les plus belles qu'on eût encore vûës aux Iſles. Mes affaires ne me permettant pas de lui aller dire adieu à la Baſſe-terre, je lui écrivis pour lui ſouhaiter un bon voyage, & lui envoyai deux de ces Caiſſes de vin, avec deux boëtes de chaque eſpece de ces fruits qui peſoient vingt-cinq à trente livres piece. Il m'écrivit ſur le champ une Lettre de remerciement, & me fit encore le même honneur quand il fut arrivé en France, & en Eſpagne.

1698. Le Vaisseau du Roi qui le portoit s'étant arrêté quelques jours à la Guadeloupe, il y donna la Confirmation, comme il avoit fait à la Martinique. Il fit l'honneur à nos Peres de les venir voir chez nous, quoique notre Maison soit éloignée du Bourg d'une demie lieuë, & il y auroit logé, s'il avoit eu un plus long séjour à faire dans l'Isle. Nos Peres de la Guadeloupe lui firent un présent semblable à celui que nous lui avions fait à la Martinique, auquel ils ajoûterent quelques pains de Sucre royal, & quelques barrils des meilleures confitures du païs. Il fut aussi content de la Guadeloupe, qu'il l'avoit été de la Martinique, & arriva heureusement en France. Quelques Officiers du Vaisseau du Roi qui l'y avoit porté, étant revenus aux Isles, ne pouvoient assez se loüer des manieres honnêtes de ce Prélat, & en disoient tous les biens imaginables.

*Il donne la Confirmatiō à la Guadeloupe.*

*Présens que lui font les Jacobins de cette Isle.*

On vit bien-tôt en Amerique le crédit que ce Prélat & sa famille avoient à la Cour d'Espagne, puisque le President de Saint Domingue qui l'avoit persecuté, auroit été séverement puni des excès qu'il avoit commis contre lui, s'il eût eu assez de vie pour arriver en Espagne, où il étoit conduit les fers aux pieds.

*Le Président de S. Domingue conduit en Espagne les fers aux pieds, meurt en chemin.*

Mais il eut le bonheur de mourir en chemin. Et notre Archevêque mourut aussi dans le tems qu'il étoit prêt de retourner en son Diocèse, après avoir obtenu de son Prince tout ce qu'il pouvoit souhaiter. 1698.

Nous eûmes une Eclipse totale du Soleil le dixiéme jour d'Avril sur les trois heures après midi. Mes affaires m'avoient obligé de faire un voyage à la Basse-terre. J'étois alors chez un Marchand à régler un compte avec lui, quand tout d'un coup nous nous trouvâmes dans une obscurité presque aussi grande que lorsqu'il y a un quart d'heure que le Soleil est couché. Nous crûmes d'abord que les contrevents des fenêtres s'étoient fermez, & le Maître de la maison appella un Négre pour les ouvrir. Mais nous entendîmes dans ce moment quantité de voix dans la ruë qui crioient miséricorde. Nous sortîmes pour en apprendre la cause, & nous vîmes que le Soleil s'éclipsoit. L'Eclipse augmenta, & devint totale, de sorte que le corps de la Lune se trouva directement au milieu du disque du Soleil, qu'il cacha entierement à la réserve d'un cercle qui paroissoit tout au tour de trois à quatre pouces de large, selon que les yeux en pouvoient

Eclipse totale du Soleil.

1698. juger, & qui étoit de couleur d'or enflammé. L'obscurité n'étoit pourtant pas si grande hors les maisons, qu'on ne pût encore distinguer les objets ; mais ce peu de lumiere qui restoit avoit quelque chose de triste & d'éfrayant. Le Ciel étoit de la couleur qu'il a coutume d'être dans les nuits obscures, & tout aux environs du Soleil, c'est-à-dire, à vingt-cinq ou trente degrez au tour du Soleil on voyoit paroître les Etoiles comme en pleine nuit.

Depuis que je sortis pour voir l'Eclipse qui pouvoit être alors à sa troisiéme partie, jusqu'à sa fin, il se passa le tems de dire un *Miserere* tout entier. La lumiere revenoit à mesure que les deux Astres se dépassoient, & le corps du Soleil sembloit sautiller ou trembler, & se mouvoit très-violemment à mesure que la Lune s'en éloignoit. Dès qu'elle fut entierement sortie du disque du Soleil, elle disparut aussi-bien que les Etoiles qui avoient paru. Le Soleil darda alors des rayons si vifs, si forts & si brûlans, qu'il n'étoit pas possible de les suporter, il sembloit qu'il vouloit se dédommager du tems qu'il avoit été caché, & faire sentir que son pouvoir n'avoit reçû aucune diminution.

Ceux qui paſſerent le Tropique le même jour virent cette Eclipſe, & en furent épouventez. Car il n'y a gueres de gens au monde plus ſuſceptibles de préventions & de ſuperſtitions que les Matelots. On a toutes les peines du monde à les faire mettre à la voile le Vendredi. S'ils ſçavent qu'il y a dans leur Vaiſſeau des Reliques conſidérables, ou un corps mort, ils n'ont point de repos qu'on n'ait tout jetté à la mer, leur attribuant tout ce qui leur arrive de fâcheux. Je ne finirois point ſi je voulois rapporter tout ce que je ſçai d'eux ſur cet article. 1698.

Deux de nos Religieux qui paſſoient le bois pour s'en retourner à la Cabeſterre, ſe voyant pris tout d'un coup de l'obſcurité, ſans voir l'Eclipſe qui la cauſoit, parceque les arbres leur cachoient le Soleil croyoient que ce fût la nuit, & qu'ils ſeroient obligez de coucher ſous les arbres, ce qui les chagrinoit fort. Le retour de la lumiere les conſola, & leur fit connoître la cauſe de ce moment de ténebres.

## CHAPITRE VIII.

*Il arrive un nouveau Superieur Géneral des Missions des Freres Prêcheurs. Danger où l'Auteur se trouva d'être mordu par un Serpent. Diverses remarques sur ce sujet.*

LE nouveau Superieur Géneral de nos Missions appellé le Pere Pierre la Fresche arriva au Moüillage le dix-neuf Avril. Il étoit accompagné de six Religieux, entre lesquels étoient les Peres Bedarides & Giraudet, qui se sont acquis beaucoup de réputation dans nos Missions par leur mérite, & par les services qu'ils y ont rendus. Le premier, après avoir été Superieur de la Mission de Saint Domingue, Vicaire General, & Préfet Apostolique de nos Missions est mort plein de jours & de mérites dans les fonctions de son ministere, regretté géneralement de tout le monde. Le second, après avoir servi les Missions pendant douze ou treize ans, pendant les tems les plus dangereux de la maladie de Siam, dont il avoit été attaqué très violemment, & avoir gouverné la Mission

de la Martinique deux ou trois fois avec 1698.
beaucoup de prudence, de zèle & de charité, a été obligé de repasser en France, pour se rétablir des infirmitez considérables qu'il avoit contractées en assistant les malades.

La Patente que le P. la Fresche avoit reçû de notre Pere Géneral n'étoit point conditionnelle, parcequ'on avoit mandé la mort du Pere Paul comme une chose certaine; & comme le Pere Paul n'y fit aucune opposition, comme il auroit pû faire, il fut reconnu pour Superieur Géneral. Dès que j'avois sçû son arrivée, j'étois venu le saluer, & j'avois eu sujet d'être assez content de lui. Il avoit appris le besoin où nous étions de bâtir une maison au Moüillage, celle que nous habitions étant vieille, petite, & menaçant ruïne, il avoit voulu y contribuer quelque chose de sa part, en faisant faire un dessein en France, qu'il apporta, & qu'il me mit entre les mains pour avoir mon avis. Il ne me fallut pas beaucoup de tems pour lui faire connoître qu'il ne convenoit nullement ni au païs, ni à nos usages. Il goûta mes raisons, & me chargea d'en faire un autre; & afin que rien n'en retardât l'execution, il retint trois Tailleurs de pierre,

1698. que le Superieur de notre Miſſion de la Guadeloupe avoit fait venir, pour travailler à rétablir le Couvent, que les Anglois avoient brûlé ſept ans auparavant. En attendant qu'on fût en état de creuſer les fondemens de l'édifice qu'on projettoit, on les occupa à tailler huit à neuf cens quartiers de pierre, que nous avions amaſſez, & à en chercher d'autres. Je joignis à ces Ouvriers les deux jeunes Négres que j'avois deſtiné à être Maçons, & que j'avois fait travailler à la Purgerie & autres Bâtimens que j'avois fait faire au Fonds S. Jacques. Je m'en retournai à notre Habitation après que j'eus donné aux Ouvriers les panneaux, ſuivant leſquels ils devoient tailler un ordre dorique, dont la porte devoit être ornée; & ceux des pieds droits, lancis & écoinſons du reſte du Bâtiment.

Notre nouveau Superieur General vint quelques jours après au Fonds S. Jacques, il y conduiſit deux des Religieux qu'il avoit amené de France, & en retira le Pere Mondidier, qu'il envoya à la Guadeloupe.

L'Auteur court riſque d'être mor-

Il penſa m'arriver dans ce tems-là un accident terrible. J'étois dans le bois à faire abbattre des arbres dont j'avois be-

ſoin pour quelque charpente, lorſque je 1698.
vis un de nos Négres qui ſe retiroit avec du d'un
précipitation du pied d'un arbre, où il gros ſer-
coupoit des liannes. J'en voulus ſçavoir pent.
la raiſon. Il me dit qu'il y avoit un gros ſerpent entre les cuiſſes de cet arbre. La curioſité me porta à m'en approcher pour le voir, & comme il me montroit du bout du doigt le lieu où il étoit, je me trompai, je crus qu'il me montroit une cuiſſe plus éloignée, ce qui fit que j'avançai tout le corps ſur le lieu où étoit le ſerpent, de maniere que mes bras, mon viſage & ma poitrine étoient à la diſcretion de cet animal, qui pouvoit me mordre où il lui plaiſoit. On peut juger de ma peur quand je vis le danger où j'étois. Je me retirai bien plus vîte que le Négre, & j'appellai du monde pour tuer le ſerpent. On coupa deux perches fourchues avec leſquelles deux Négres le percerent en même-tems, ce qui n'empêcha pas que l'un d'eux ne pensât être mordu, le ſerpent ayant gliſſé ſa tête dans une ouverture qui étoit à une des cuiſſes de l'arbre. On lui coupa la tête, & enſuite on tira le corps qui avoit près de neuf pieds de long, & plus de cinq pouces de diamétre. C'étoit aſſurément le plus gros que

Longueur & groſſeur d'un ſerpent.

1698. j'eusse encore vû. Sa tête avoit au moins six pouces de large. Quand on eût tiré le corps hors des cuisses de l'arbre & des liannes qui l'environnoient, nous nous apperçûmes que c'étoit une fémelle qui étoit pleine, & en remuant le corps, nous vîmes sortir quelques petits serpens par les playes que les souches lui avoient faite. C'étoit une trop bonne prise pour la négliger. Je fis fendre le ventre d'un coup de couteau, & j'eus le plaisir de voir comment ses petits serpens y étoient renfermez. Je vis donc que les œufs étoient attachez les uns au bout des autres par une espece de boyau ou de membrane. Ils étoient de la grosseur des œufs d'oye, mais plus pointus. Leur coque, comme celles des œufs de tortuë, étoit comme du parchemin moüillé. Les petits étoient dans ces œufs au nombre de treize, quatorze ou quinze, longs d'environ six pouces, & de la grosseur d'un petit tuyau de plume à écrire. Ils étoient de toutes sortes de couleurs. J'en vis dans un même œuf qui étoient jaunes, d'autres gris, noirs tachetés. Cela me fit revenir de l'erreur où j'avois été jusqu'alors sur le rapport de bien des gens, que les couleurs faisoient differentes espéces de serpens. Ces

Oeufs de serpent.

méchans petits animaux sortoient à me- 1698.
sure qu'on déchiroit la coque qui les renfermoit, ils se louvoient en même-tems c'est-à dire, qu'ils se mettoient en rond, la tête élevée sur leur lof, & mordoient un bâton avec lequel je les tuois, autant de fois qu'ils le pouvoient attraper. J'en tuai de compte fait soixante & quatorze qui étoient contenus dans six œufs. Un autre s'étoit rompu dans le tems qu'on tiroit le corps de la bête hors des broussailles, dont la plûpart des petits qu'il renfermoit s'étoient sauvez. Je fis porter trois œufs entiers à la maison, avec tous ceux que j'avois tué, & le corps & la tête de la bête.

Nombre de serpens cõtenus dans le ventre d'une fémelle.

On voit par ce que je viens de dire, combien ces animaux multiplient. Il est certain qu'ils couvriroient le païs, & le rendroient inhabitable, s'ils ne se détruisoient pas, & ne se mangeoient pas les uns les autres. Les couleuvres qu'on appelle simplement couresses à la Martinique, leur font une rude guerre, & en dévorent autant qu'elles en peuvent attraper. Les hommes ne leur donnent point de quartier; les fourmis en ont fait mourir un très-grand nombre; ils leur mangeoient les yeux: & je croi qu'une partie des petits meurent de faim

1698. avant qu'ils soient en état de pourvoir eux-mêmes à leur subsistance. Voilà, si je ne me trompe, à quoi on est redevable du nombre assez médiocre de serpens qu'on voit aujourd'hui, en comparaison de ce qu'on en devroit voir, vû la prodigieuse multiplication de ces animaux.

Nos Peres nouveaux venus de France, virent tout cela avec frayeur, & n'osoient sortir de la maison dès qu'il étoit nuit, craignant de rencontrer quelque animal semblable dans leur chemin.

Je fis tirer la graisse qui étoit dans le corps, où l'on trouva aussi quatre gros piloris à demi consommez.

La graisse de serpent est specifique & admirable pour guerir les rhumatismes, les douleurs froides, les contractions & foulures de nerfs, & la sciatique. Elle se trouve dans le corps du serpent attachée au-dessous & des deux côtez des vertebres, elle est divisée en deux lobes plus ou moins gros, selon que le serpent a trouvé de quoi se nourrir : car quand le serpent a manqué de nourriture, on en trouve très-peu. On la fait fondre au Soleil, ou sur le feu, & on la verse dans un flacon où elle se conserve tant que l'on veut. Elle est jaune quand on la tire

Vertus de la graisse de serpent.

1698.

du corps de la bête, elle devient plus blanche lorsqu'elle est fonduë & figée. Elle n'a aucun mauvais goût, ni aucune mauvaise odeur.

Maniere de s'en servir.

Quand on s'en veut servir, on la fait fondre sur une assiette, & on y mêle ensuite de l'Esprit de vin, ou de l'Eau-de-vie la plus forte. Celle de Canne est meilleure pour cela que celle de vin, & après qu'on a oint la partie malade & les environs, on la frotte bien avec des linges chauds, & on met une compresse bien imbibée de ce qui est resté sur l'assiette. J'ai remarqué que cette graisse fait plus d'effet lors qu'avant de l'appliquer, on fait de fortes frixions avec des linges chauds & rudes sur la partie malade & aux environs, afin de rappeller les esprits, les mettre en mouvement, & ouvrir les pores. J'en ai vû des effets merveilleux, & j'en ai fait l'expérience sur moi-même. Car ayant été moüillé un jour, dans le tems que j'étois tout baigné de sueur, sans avoir la commodité de changer de linge & d'habit, je me trouvai le lendemain tellement roide, qu'on m'auroit plutôt rompu l'épine du dos, que de me la faire ployer. Cette roideur s'étendoit encore dans les jointures des bras & des

Expérience de l'Auteur touchant la graisse de serpent.

1698. jambes, de ſorte que le Chirurgien appréhendoit que cet accident n'eût des ſuites fâcheuſes. Il me ſemble qu'on diſoit, que c'étoit un tetanos, auquel il eſt rare qu'on puiſſe remédier. Quoiqu'il en ſoit, je n'avois pas encore envie de mourir, & je réſolus de travailler moi-même à ma guériſon. Je fis apporter quelques poëles de feu dans ma chambre pour l'échaufer; je bus un verre de vin de Canarie avec de la thériaque & de la confection d'hiacinthe, & après que j'eus ſué près de trois heures, je me fis frotter très-rudement avec de gros linges bien chauds, & enſuite avec de la graiſſe de ſerpent & de l'Eau de vie de Canne, & frotter de nouveau juſqu'à ce que je ſentiſſe de la douleur: car on fut fort long-tems avant que je ſentiſſe rien, quoique je fuſſe écorché en pluſieurs endroits. Dès que le ſentiment fut revenu, je ne doutai plus de ma guériſon. On me mit une ſerviette ployée en long, imbibée de graiſſe & d'Eau-de-vie le long de l'épine du dos, & d'autres linges imbibés de même au col, aux bras, & aux jambes, & on m'entretint chaudement ſans pourtant me faire ſuer par artifice. On recommença cette opération au bout de douze heures, excepté qu'il n'étoit

toit plus néceſſaire de me frotter ſi fort : 1698.
car je ſentois parfaitement bien, & ſur tout aux endroits où j'étois écorché. Avec quatre frixions je fus entierement guéri.

Les Négres ont une ſuperſtition aſſez plaiſante ſur les ſerpens. Ils diſent que quand on les brûle après les avoir tuez, les autres ſerpens ne manquent pas de venir au lieu où leurs camarades ont été brûlez, pour mordre ceux qui les ont ainſi maltraitez après leur mort. Pour leur ôter cette imagination de la tête, je jettai dans les fourneaux les petits que j'avois tuez dans le bois, & ceux qui étoient dans les œufs que j'avois apportez à la maiſon. Car pour la tête le Commandeur Négre me l'avoit demandée pour la réduire en poudre, parcequ'elle entre, comme je l'ai dit, dans le reméde qu'on applique aux morſures de ſerpent. Je donnai le corps à quelques-uns de nos Négres qui s'en accommoderent bien. J'en aurois mangé tout comme eux : car c'eſt une nourriture fort ſaine, pourvû qu'on ne ſe faſſe pas une habitude d'en manger ſouvent, parce qu'elle purifie & ſubtiliſe trop le ſang, & feroit à la fin tomber en ptiſie ; mais je ne voulus pas effrayer nos nouveaux venus.

Penſée ridicule des Négres touchant les ſerpens.

1698. Il arriva quelques jours après qu'on trouva deux serpens auprès de la Sucrerie. Nos Négres ne manquerent pas de me venir dire, qu'ils étoient venus pour se venger de ce qu'on avoit fait brûler les autres, & qu'assûrément quelqu'un de la maison seroit mordu. Je leur dis que pour empêcher les autres de revenir, il falloit jetter ceux-ci tout vivans dans les fourneaux, & que s'il s'en présentoit d'autres, je les ferois rôtir tout vivans sur des charbons. Ces deux serpens avoient l'épine du dos rompuë, mais ils étoient encore tout vivans. Je les fis prendre en cet état, & je les fis mettre dans un évant des fourneaux où ils furent consommez dans un moment. Comme nous n'étions pas alors dans la saison où les serpens descendent à la mer pour se baigner, & changer de peau, on fut assez long-tems sans en voir. Nos Négres se persuaderent que j'avois trouvé le véritable moyen de les empêcher de venir rouler autour de nos maisons.

C'est dans le commencement de la saison des pluyes, que les crabes, les tourlouroux, les lézards & les serpens, quittent les bois & les Cannes pour venir à la mer. Après que ces derniers s'y

ſont baignez, ils paſſent entre quelques bois qui ayent des crocs ou des épines, & s'y accrochans par le col, ils y laiſſent leur peau toute entiere, & vont ſe cacher dans quelque trou, ou entre des racines d'arbres juſqu'à ce que leur nouvelle peau ſoit endurcie ſuffiſamment pour paroître à l'air. Dans le tems qu'ils ſont obligez de demeurer ainſi en retraite, ils deviennent maigres, & ſont fort foibles, & n'ont pas la force d'aller chercher de la nourriture. J'en ai trouvé quelquefois qui ne pouvoient pas ſe traîner. Leur foibleſſe n'excite la compaſſion de perſonne, on ne leur pardonne jamais en quelque état qu'on les trouve.

1698.

Saiſon où les ſerpens quittent leur peau.

Le tems où ils ſont plus dangereux, c'eſt lorſqu'ils ſont en chaleur. On les entend alors ſiffler, & ſe répondre les uns aux autres. Il ne fait pas trop bon aller à la chaſſe.

Les Négres les ſentent & les éventent auſſi-bien pour le moins que les chiens de chaſſe éventent les liévres & les autres bêtes. J'étois un matin dans le bois avec nos Charpentiers, un d'eux qui marchoit devant moi s'arrêta tout d'un coup, & me dit, mon Pere, regardez à vos pieds, il y a ici près quelque ſer-

Les Négres éventent les ſerpens.

1698. pent. Je lui demandai où il étoit ; il me répondit, je ne sçai pas, mais je le sens ; & m'ayant fait tenir en repos le visage tourné vers le lieu d'où lui étoit venuë l'odeur, il me dit de sentir en retirant mon haleine. En effet, dans le moment je sentis une odeur fade & douçâtre, à peu près comme celle qu'on sent quand on entre le matin à jeun dans un Hôpital mal propre. Je lui dis ce que je sentois. Il me répliqua, c'est un serpent qui n'est pas loin d'ici, & il doit être gros, car l'odeur qu'il exhale est bien forte, & vous l'allez sentir encore davantage. En effet, il n'eût pas si tôt jetté quelques pierres vers l'endroit d'où venoit l'odeur, que je la sentis plus vivement. C'étoit parceque le serpent s'étoit remué, ayant eu peur des pierres. Car c'est un animal fort craintif, & je serois assez porté à croire que quand il se jette sur une personne, c'est plutôt la peur qui excite en lui ce mouvement que toute autre passion.

Sentiment de l'Auteur sur les mouvemens des serpens.

Nous découvrîmes un moment après le serpent que nous avions senti, & selon la coûtume nous le tuâmes. C'étoit une fémelle pleine d'œufs, mais qui n'avoient encore rien de formé. Ils n'étoient guéres plus gros que des œufs de

Oeufs de serpens.

pigeon. Leur peau mince & tendre comme du parchemin moüillé, étoit remplie d'une matiere jaunâtre, comme le jaune d'un œuf de poule gâté, qui n'avoit pas bonne odeur, tant s'en faut, il faisoit mal au cœur. Cet animal avoit environ six pieds de long, & étoit gros comme le bas de la jambe. 1698.

J'en ai trouvé qui étoient accouplez. Dans cet état ils sont cordez ensemble, & paroissent comme les tourillons d'un gros cable. Ils se soutiennent tout droits sur le tiers de leur longueur. Ils se regardent la gueule ouverte comme s'ils vouloient se dévorer, s'approchant la tête l'un de l'autre en sifflant, bavant & écumant d'une maniere très vilaine. Oh, quels amours! c'est un effet de la Providence divine, que ces mauvais animaux se dévorent les uns les autres, sans cela, ils rendroient inhabitables les Isles, où ils se trouvent On n'en voit dans toutes les Antilles qu'à la Martinique, Sainte Alousie ou Lucie, & à Bequia, qui est un des Grenadins, qu'on appelle à cause de cela, la petite Martinique.

On ne voit dans les autres Isles que des couleuvres qui ne sont point venimeuses, & qui même sont utiles, en ce qu'elles font la guerre aux rats. Elles sont rares

1698 à la Guadeloupe, & même fort petites.

*Couleuvres de la Dominique, appellées têtes de chien.*

Il y en a à la Dominique qui sont très-grosses, qu'on appelle des têtes de chien, parcequ'elles ont la tête grosse & courte, & qu'elles sont toujours aussi disposées à mordre, que des matins qui gardent une basse-cour. Mais elles n'ont point de venin. Elles font plus de peur que de mal à ceux qui ne sont pas accoutumez à les voir, ou à les entendre souffler, ou siffler quand on s'approche trop près d'elles. Elles n'en veulent qu'aux poules, aux rats, & aux oiseaux.

*Vertus de la graisse des têtes de chien.*

La graisse des têtes de chien est infiniment meilleure que celle des viperes, telles que sont les serpens de la Martinique, Sainte Alousie, & Bequia. On s'en sert pour les mêmes maux que celles des viperes, mais ce qu'elle a de particulier, c'est qu'on s'en sert avec un succès merveilleux pour la goutte. Je ne prétends pas de dire qu'elle guérisse ce mal radicalement, je tromperois mon Lecteur, & ce n'est pas là mon caractere, ni mon dessein. Ce qu'elle opere est de faire transpirer l'humeur âcre qui par ses picottemens sur les membranes des nerfs cause ces douleurs aiguës, qui rendent cette maladie une des plus douloureuses & des plus incommodes que l'on puisse

souffrir. Ceux qui en ſont attaquez ſe font oindre la partie affligée avec cette graiſſe la plus chaude qu'ils peuvent la souffrir, & ſe tiennent le plus chaudement qu'il eſt poſſible. Cela n'eſt pas difficile dans un climat comme celui des Iſles, & il faut réïterer les onctions de ſix en ſix heures. Il eſt inoüi que la goutte la plus opiniâtre ait tenu bon contre ce remède plus de vingt-quatre heures. On ſçait que dès que l'humeur commence à ſe diſſiper, la douleur ceſſe, & que l'uſage de la partie revient dès que l'humeur eſt diſſipée. Il eſt vrai, qu'elle revient dans ſes périodes ordinaires, parceque cette graiſſe n'en détruit pas le principe, mais c'eſt beaucoup de pouvoir ſe délivrer en vingt-quatre heures, & ſouvent en bien moins de tems, d'une douleur aiguë, qui vous tient cloüé ſur un lit une bonne partie de l'année. Sauf à recommencer les onctions, quand la douleur recommence à ſe faire ſentir.

1698.

Maniere de s'en ſervir pour la goutte.

Je dois avertir le Lecteur, que cette graiſſe ne produit pas dans les païs froids des effets auſſi heureux, & auſſi prompts qu'elle en produit dans les païs chauds, comme l'Amérique, & autres lieux ſemblables, parceque les pores

Précautiõ qu'il faut apporter dans les pays chauds.

1698. sont plus serrez & plus difficiles à ouvrir, ce qui rend la transpiration plus laborieuse : il pourroit même arriver que le défaut de transpiration qui est nécessaire non-seulement dans la partie affligée, où est le dépôt de l'humeur, mais encore dans le reste du corps, où elle se filtre & se dissipe peu à peu, la pourroit fixer, & causer l'accident d'une goutte remontée, ce qui est pourtant facile à éviter, n'y ayant qu'à tenir le malade dans un lieu bien chaud, le faire suer, & lui faire sur le corps autant de frixions qu'il en pourra souffrir, avant de faire les onctions sur la partie affligée, sans oublier de lui donner de bons cordiaux qui aident à pousser par les pores déja ouverts l'humeur que le remede a mis en chemin de sortir.

Je croi avoir dit dans un autre endroit comment on distinguoit les serpens venimeux d'avec les couleuvres qui ne le sont point. Rien n'est si facile, pourvû qu'on ne se laisse pas d'abord emparer par la frayeur que cause la vûë & la rencontre de ces animaux à ceux qui n'y sont pas accoûtumez. La couleuvre a la tête longue & ronde comme une anguille, & le serpent l'a platte, large & triangulaire, à peu près comme un tréfle. On peut

*Difference des serpens & des couleuvres.*

voir la deſcription que j'en ai faite dans un autre endroit, où j'ai encore dit, que le ſerpent ne mâche point ce qu'il mange, mais qu'il l'avale tout entier. 1698.

J'ai eu une fois le plaiſir d'en voir un qui avala devant moi un pilori. On doit ſe ſouvenir que c'eſt une eſpece de rat naturel aux Iſles, preſque blanc, & bien plus gros que les rats ordinaires originaires d'Europe. Dès que le ſerpent eût mordu le pilori, il ſe retira à quartier : car ſelon les apparences, il craignoit que le pilori ne ſe jettât ſur lui, & ne le mordît, il grimpa enſuite ſur les branches d'un arbriſſeau, au pied duquel le pilori demeura un bon quart d'heure à ſe débattre ; il tomba à la fin, s'étendit & mourut. Alors le ſerpent étant deſcendu ſe mit à ſe rouler ſur lui, & à achever de l'étendre à ſa fantaiſie en bavant deſſus, de maniere qu'il lui mit les deux pattes de devant le long des côtez, & les deux de derriere le long de la queüe. Et après qu'il l'eût ainſi bien étendu & couvert de bave, il le prit par la tête qu'il engloutit, & en le ſuçant peu à peu, il le fit entrer tout entier dans ſon ventre, quoique avec aſſez de peine, car il étoit petit, & le pilori fort gros. Ce fut ſon

Un ſerpent tuë & avale un pilori.

1698 dernier repas : car après que j'eus vû ce que je voulois voir, je le tuai.

## CHAPITRE IX.

*Des Esclaves noirs dont on se sert aux Isles, du Commerce de leur Païs. Leur Religion, leurs mœurs, leurs danses. Comment on les achete, comment on les traite, comment on les instruit.*

IL arriva à la Martinique à la fin du mois de Mai un Vaisseau chargé de Négres venant de la Côte de Juda en Guinée, pour le compte des sieurs Maurelet de Marseille, & leur Compagnie. J'en fus averti aussi tôt par un Neveu des sieurs Maurelet nommé Boisson, qui avoit une Habitation à côté du Fonds S. Jacques.

Comme dans l'Assemblée que nous avions tenuë avant l'arrivée du nouveau Supérieur Général, j'avois été autorisé pour acheter le nombre de Négres que je jugerois à propos, & que je serois en état de payer, je partis sur le champ pour me rendre à la Basse terre, afin de conferer avec le Supérieur Général, sur l'occasion qui se présentoit d'avoir des Esclaves,

dont nous avions un extrême besoin 1698.
pour notre Habitation, & encore pour l'exécution du Couvent que nous avions résolu de bâtir, par la fabrique duquel il étoit absolument nécessaire d'avoir des Esclaves, à moins de vouloir discontinuer le travail de la Sucrerie.

Je fus surpris de ne point trouver le Supérieur Général au Moüillage; il en étoit parti pour venir conferer avec moi, mais au lieu de suivre le droit chemin, & de faire diligence, parceque ces sortes de ventes se font dans un jour ou deux, il s'en étoit allé voir les Curez de la Basse-pointe & du Macouba.

Le Pere Cabasson qui avoit été confirmé dans sa Charge de Superieur particulier de la Mission de la Martinique, me dit, qu'étant autorisé comme je l'étois par une déliberation capitulaire, je ne devois faire aucune difficulté d'acheter des Négres, d'autant que c'étoit l'intention du nouveau Supérieur Général qui n'étoit allé à la Cabesterre que pour voir avec moi combien j'en pourrois acheter. Sur ces assurances j'en achetai douze, qui me coûterent cinq mille sept cens francs, que je devois payer en Sucre brut à raison de sept livres quinze sols le cent, dans le terme de six semai-

1698. nes. Je partis avec mes nouveaux Négres deux jours après les avoir achetez, ayant auparavant écrit au Supérieur Général, que ne l'ayant point trouvé, mais ayant été informé de ses intentions, j'avois acheté douze Négres, qui le mettoient en état de faire le bâtiment du Convent sans discontinuer le travail de la Sucrerie. J'arrivai vingt-quatre heures après cette Lettre, & je le trouvai tout-à-fait en colere. Il me dit, que j'avois outrepassé mes pouvoirs, & qu'il étoit en droit de me casser de mon emploi. Ce préambule me fit de la peine : car je ne suis pas naturellement fort souffrant, sur tout quand je suis sûr d'avoir raison. Je lui répondis que la chose n'étoit pas si facile de son côté que du mien, puisque je pouvois quitter ma charge quand il me plairoit, mais qu'il n'étoit pas le maître de m'en destituer, & qu'ayant executé les ordres que la Communauté m'avoit donnez, j'étois bien sûr qu'elle me soutiendroit. Ma fermeté lui fit faire quelques réflexions, & quelques heures après, il envoya le Pere Giraudet me dire, qu'il ne sçavoit pas la déliberation capitulaire qui m'avoit autorisé, qu'il avoit été porté à me parler de la sorte, pour satisfaire

Different de l'Auteur avec le Supérieur général au sujet d'un achat d'Esclaves.

quelques-uns de nos Peres, à qui une si 1698.
grosse emplette faisoit peur. Nous eûmes ensuite une conférence qui nous rendit bons amis, parcequ'elle dissipa certains ombrages que les jaloux lui avoient inspirez contre moi, & nous devînmes si unis, que j'étois en tiers dans son amitié & dans son conseil avec le Pere Giraudet.

Notre Supérieur Général fit un petit voyage à la Guadeloupe, au retour duquel il déclara publiquement qu'il vouloit m'y établir pour Superieur, & qu'il m'y conduiroit après la Toussaints, mais il ne fut pas en état d'executer son dessein: car il mourut avant ce tems-là. C'étoit le second Supérieur Général qui étoit mort dans cette disposition.

Ce petit orage étant passé, je ne songeai qu'à faire du Sucre, pour payer les Négres que j'avois achetez, & pour plus de mille écus de toiles, de viandes salées, de ferremens & autres choses, que je devois payer incessamment aux Marchands qui me les avoient fournis. Cela fit que pour profiter du travail de tous nos Esclaves, & n'être pas obligé d'en détacher pour aller commencer le bâtiment, je differai de jour en jour d'en donner le dessein. A la fin il y fallut venir, mais

1698. ce fut quand la saison du Sucre étant passée je n'avois plus besoin de tant de monde, & que j'en pouvois par conséquent détacher le nombre qui étoit nécessaire pour servir les Ouvriers, sans faire tort aux travaux ordinaires de l'Habitation.

Je parlerai du Plan de ce Bâtiment, après que j'aurai dit d'où nous viennent les Négres Esclaves dont nous nous servons aux Isles, & plusieurs choses que j'ai remarquées sur ce sujet.

Motifs de la permission que Loüis XIII. donna aux François d'avoir des Esclaves.

C'est une Loi très-ancienne, que les Terres soûmises aux Rois de France, rendent libres tous ceux qui s'y peuvent retirer. C'est ce qui fit que le Roi Loüis XIII. de glorieuse mémoire, aussi pieux qu'il étoit sage, eut toutes les peines du monde à consentir que les premiers Habitans des Isles eussent des Esclaves, & ne se rendit enfin qu'aux pressantes sollicitations qu'on lui faisoit de leur octroyer cette permission, que parce qu'on lui remontra que c'étoit un moyen infaillible, & l'unique qu'il y eût, pour inspirer le culte du vrai Dieu aux Afriquains, les retirer de l'idolâtrie, & les faire persévérer jusqu'à la mort dans la Religion Chrétienne qu'on leur feroit embrasser.

Les Esclaves Négres que nous avons aux Isles, nous viennent pour la plûpart des deux Compagnies d'Afrique & de Sénégal, qui sont autorisées par le Roi, pour faire seules ce Commerce, privativement à tout autre. J'ai dit pour la plûpart, parceque dans les tems de guerre, nous avons souvent des Négres qu'on prend sur les Vaisseaux ennemis qui viennent d'autres parties d'Afrique, ou qu'on enleve dans les pillages de leurs Isles, & de leurs Habitations; & pendant la paix, il nous en vient bien davantage par le trafic secret qu'on fait avec les Anglois, les Hollandois, & les Danois de l'Isle de S. Thomas. 1698. Compagnies d'Afrique & de Sénégal.

Les Compagnies de Guinée & de Sénégal sont obligées par leur Traité avec le Roi, d'apporter tous les ans aux Isles un nombre assez considérable d'Esclaves, je croi que c'est deux mille, dont le prix se régle selon l'âge, le sexe, la force, la beauté, la complexion & le besoin qu'en ont les Habirans. Obligations de ces Compagnies.

Mais soit par impuissance, soit par quelque autre raison que je ne sçai pas il y avoit déja long tems qu'on n'entendoit plus parler des Négres de ces Compagnies, quand j'arrivai aux Isles, tout ce qu'elles faisoient étoit d'empêcher

1698. en vertu de leurs Lettres Patentes que les Marchands particuliers ne pûssent aller traiter aux côtes d'Afrique, à moins qu'ils n'en achetassent d'elle la permission, comme avoient fait les sieurs Maurelet.

Comptoir des deux Compagnies.

Ces Compagnies ont des Comptoirs; & des Forts dans les endroits que le Roi leur a concedez par ses Lettres, celle de Sénégal a les siens à la riviere de Sénégal, de Gambie, & aux environs; & celle de Guinée a les siens à Benin, Juda, Arda, & autres lieux de cette côte.

Différence des Négres des deux Compagnies.

Les Négres de cette derniere Compagnie, sont les meilleurs pour le travail de la terre, & autres gros ouvrages, ceux du Cap-verd, & du Sénégal ne sont pas si forts, mais ils sont plus propres pour le service d'une maison, & pour apprendre des métiers.

Qui sont ceux que l'on vend comme Esclaves.

Dans tous ces endroits là, il y a quatre sortes de personnes que l'on vend aux Compagnies, ou autres Marchands qui y viennent traiter.

Les premiers sont les mal-faiteurs, & généralement tous ceux qui ont merité la mort, ou quelque autre peine. Les Rois commuent ces peines, pour leur profit particulier, au bannissement perpétuel, c'est-à-dire à l'esclavage dans les

pays des Etrangers, ausquels ils les vendent. 1698.

Les seconds sont des prisonniers de guerre, qu'ils font sur leurs voisins, avec lesquels ils sont dans une guerre continuelle, qui n'a point d'autre but que ces pillages ou enlevemens de personnes, qu'ils font par surprise, sans en venir presque jamais à une guerre ouverte, ou à une action d'éclat, ou de quelque décision.

Les troisiémes sont les Esclaves particuliers des Princes, ou de ceux à qui les Princes en ont donnez, qui les vendent, quand la fantaisie, ou le besoin le leur dicte.

Les quatriémes enfin, qui sont le plus grand nombre, sont ceux que l'on dérobe, soit par le commandement, ou le consentement des Princes, soit par certains voleurs surnommez Marchands, qui ne font autre métier, tantôt pour eux, & tantôt pour leur Prince : car il arrive souvent que ces petits Rois s'engagent de fournir aux Marchands Européens un plus grand nombre d'Esclaves qu'ils n'en ont en leur pouvoir, & quand ils se voyent pressez, ils envoyent ces sortes de Marchands dans les Villages de leurs voisins, & même dans ceux de leur

1698. dépendance pendant la nuit, où îls enlevent tout ce qu'ils attrapent d'hommes, de femmes, d'enfans, & les conduisent au Vaisseau ou Comptoir du Marchand à qui on les doit livrer, qui les marque aussi-tôt avec un fer chaud, & ne manque pas de les mettre aux fers pour s'en assurer.

Comment on enleve les Négres.

On peut dire que ces Marchands ou Chasseurs d'esclaves, sont de veritables voleurs de grands chemins qui ne font autre chose que voler par tout, principalement la nuit, pour chercher quelque proye; s'ils rencontrent quelqu'un, & qu'ils se croyent les plus forts, ils se jettent dessus, le prenne, lui lient les mains derriere le dos, & lui mettent un baillon à la bouche, si c'est un homme ou une femme, pour l'empêcher de crier; si ce sont des enfans, ils les mettent dans un sac; & lorsque la nuit est venuë, ils conduisent les uns & portent les autres aux Comptoirs des Européens, qui les étampent aussi-tôt, & les font transporter dans leurs Vaisseaux, s'ils les ont en rade, ou les gardent bien enferrez jusqu'à la premiere occasion de les embarquer. Ce métier de voleur de Négres ne laisse pas d'être dangereux: car outre qu'il est permis à tout le monde de se

1698.

deffendre, & même de les tuer, quand ceux qu'ils vouloient enlever se trouvent les plus forts, on peut les vendre eux-mêmes, si on peut s'en saisir, & leur faire ainsi souffrir la peine du talion : il est vrai qu'il faut éviter que le Prince en ait connoissance : car il feroit vendre à son profit, le Marchand voleur, sans rien donner à ceux qui s'en seroient saisis.

J'achetai un jeune Négre de qui j'appris dans la suite qu'il avoit été enlevé de cette maniere avec un sien frere. Leur pere qui étoit Capitaine les avoit envoyez chercher quelque chose hors du Village, ils furent rencontrez par des Marchands qui les mirent chacun dans un sac, & les porterent aux Comptoirs de la Compagnie, qui les fit passer aux Isles : ce désordre est tellement commun, qu'on ne voit autre chose que des Habitans qui se dérobent & se vendent les uns les autres.

On a proposé en Sorbonne les cas suivans.

Cas de conscience proposez & résolus en Sorbonne.

1°. Si les Marchands qui vont en Afrique pour acheter des esclaves, ou les Commis qui demeurent dans les Comptoirs, peuvent acheter des gens qu'ils sçavent avoir été dérobez, atten-

1698. du que ce qui nous paroît un désordre ; est une coûtume reçûë chez ces peuples, & autorisée par leurs Rois.

2°. Si les Habitans de l'Amérique à qui ces Marchands les apportent, peuvent acheter indifferemment tous les Négres qu'on leur présente, sans s'informer s'ils ont été volés, ou s'ils ont été vendus pour une raison légitime.

3°. A quelle réparation les uns & les autres sont obligez, quand ils connoissent avoir acheté des Négres qui ont été dérobez.

La décision qu'un de nos Religieux apporta sur ces trois articles n'a pas été reçûë aux Isles, on y a trouvé des difficultés insurmontables, & nos Habitans disoient que les Docteurs qu'on avoit consultez n'avoient ni Habitation aux Isles, ni intérêt dans les Compagnies, & qu'ils auroient décidé tout autrement, s'ils eussent été dans l'un de ces deux cas.

Le prix des esclaves en Afrique se régle selon la quantité que les Princes ou les Particuliers en ont à vendre, le nombre des acheteurs, & les besoins des Vendeurs : on les paye en barres de fer, fusils, poudre, balles, toiles, papier, étoffes légeres & autres marchandises,

Prix des Esclaves en Afrique.

& sur tout en bouges, qui sont des coquilles que l'on apporte des Isles Maldives, qui servent de monnoye courante dans toute la côte. 1698.

Un de nos Religieux, appellé le Pere Braguez étant à Juda avec le Chevalier Damon qui commandoit un navire de la Compagnie de Guinée, se trouvant un jour avec le Roi de Juda, il lui dit qu'il s'étonnoit de ce qu'il recevoit des coquilles pour le prix de ses Esclaves, & de ses autres marchandises, au lieu de donner cours dans son Royaume aux espéces d'or & d'argent : ce Prince lui répondit que n'ayant pas chez lui ce qui étoit nécessaire pour faire de la monnoye, il seroit sans cesse trompé par les espéces fausses qu'on lui apporteroit, qui à la fin lui deviendroient inutiles, & ruïneroient son Commerce; au lieu qu'il ne couroit point ce risque en se servant des bouges, qu'il les recevoit, & les donnoit en payement, qu'il ne pouvoit être trompé que sur le poids, ce qui ne pouvoit pas être considérable, & qu'au pis aller, plus les Etrangers en apporteroient chez lui, plus il se trouveroit riche, puisqu'elles lui tenoient lieu, & lui procuroient les mêmes com-

Réponse du Roi de Juda au P. Braguez.

1698. moditez que l'or & l'argent monnoyé procurent aux autres.

On voit par-là que ces Négres entendent assez bien leurs intérêts, & qu'ils ont plus d'esprit, & plus de bon sens, que nous ne nous l'imaginons. Ce que je vais dire, en sera une nouvelle preuve & plus forte.

Fête pour cōsulter le Serpent.

Le Chevalier Damon étoit à Juda dans le tems que ces Peuples faisoient la grande Fête pour consulter le serpent. Il fut invité par le Roi de s'y trouver avec ses Officiers. L'endroit où se devoit faire cette cérémonie étoit éloigné de trois à quatre lieuës du Bourg, Ville, ou Village où le Roi fait sa résidence ordinaire. C'étoit un vaste champ, autour duquel on avoit bâti des cases couvertes de feüilles de palme pour le Roi & pour sa suite. L'espace qui étoit au milieu étoit renfermé par une barriere.

Marche du Roi de Juda.

La maison du Roi partit sur le midi, & on peut dire physiquement sa Maison. Car les femmes qui le servent se chargerent de tous ses meubles & de toutes ses marchandises sans rien laisser que les murailles. Elles alloient ainsi deux à deux escortées des Gardes du Roi. Ses enfans venoient ensuite; les femmes favorites suivoient les enfans, & le Roi porté dans

un Raiseau sur les épaules de quelques 1698.
Négres terminoit cette longue file. Le Chevalier Damon, le Pere Braguez & les Officiers du Vaisseau & du Comptoir portez comme le Roi, suivoient Sa Majesté, & étoient escortez du reste des Gardes armez de sagayes, & de quelques fusils.

On arriva assez tard au lieu de la cérémonie. On ne songea tout le lendemain & les jours suivans, qu'à faire bonne chere, & à se divertir. Enfin, le jour étant arrivé, on fit placer le Chevalier Damon & sa Compagnie auprès de la barriere. Le peuple à genoux & en silence étoit fort éloigné de-là; le Roi seul avec le Prêtre du païs entrerent dans l'enceinte, où après beaucoup de prosternations, de prieres & de cérémonies, le Prêtre s'approcha d'un trou où l'on supposoit qu'il y avoit un serpent. Il lui parla de la part du Roi, & lui fit les questions accoûtumées sur le nombre des Vaisseaux qui viendroient l'année suivante, sur la Guerre, la Moisson, & autres choses. A mesure que le serpent répondoit à une demande, le Prêtre portoit la réponse au Roi, qui étoit un peu éloigné du trou, à genoux, & en posture de suppliant. Ce manege s'étant

Maniere de consulter le Serpent.

1698. fait plusieurs fois, on publia enfin que l'année suivante seroit heureuse, qu'il y avoit beaucoup de traite, & qu'on prendroit bien des Esclaves. Le peuple en témoigna sa joye par de grands cris, par des danses, & par des festins.

Le Pere Braguez s'étant trouvé auprès du Prêtre dans le festin que le Roi fit au Chevalier Damon & à sa Compagnie après la cérémonie, lia conversation avec lui. C'étoit un homme d'environ soixante ans, fort bien fait, d'une phisionomie sage & spirituelle. Entre autres questions que le Pere Braguez lui fit, il lui demanda pourquoi ils ne choisissoient pas plutôt une autre créature pour être l'objet de leur culte, & pour la consulter sur les événemens dont ils avoient envie d'être éclaircis. Qu'il paroissoit qu'il y avoit quelque mistere dans ce choix, dont il souhaitoit d'avoir connoissance.

Conversation du Pere Braguez avec un Prêtre Négre Idolâtre.

Ce Prêtre ne s'en fit pas beaucoup prier. Il lui dit, que le culte qu'ils rendoient au serpent, n'étoit qu'un culte relatif à l'Etre Souverain, dont ils étoient les créatures. Que ce choix n'avoit pas été en leur disposition, mais qu'ils s'y étoient attachez par obéïssance aux ordre de leur Maître commun, qui sont

toûjours

toujours fondez ſur de très bonnes rai- 1698.
ſons. Que le Créateur connoiſſant parfaitement les diſpoſitions des créatures qui ſont ſorties de ſes mains, ſçavoit trop bien quelle étoit la vanité & la ſuperbe de l'homme, pour ne pas prendre tous les moyens les plus propres pour l'humilier; qu'il n'en paroiſſoit point de plus efficace, que de l'obliger de ramper devant un ſerpent, qui eſt le plus mépriſable, & le plus méchant de tous les animaux. Que ſi ce premier Eſtre eût choiſi un homme pour être le dépoſitaire de ſes ſecrets, & pour faire entendre ſes volontez aux autres hommes; cet homme auroit bien-tôt oublié la baſſeſſe de ſon extraction, il auroit peut-être voulu aller de pair avec ſon Souverain, ou tout au moins ſe mettre au-deſſus de tous les autres hommes. Mais que cet inconvénient & ce danger ne ſe trouvoient pas dans le ſerpent, dont les organes ne ſont point diſpoſés à pouvoir produire des ſentimens d'orgüeil & de rébellion contre ſon Souverain, & que l'homme n'apprenant les volontez de ſon Createur que par la bouche & l'entremiſe d'une créature ſi abjecte, eſt forcé de reconnoître ſon néant, & combien il eſt éloigné de la moindre per-

Belles moralitez d'un Prêtre Idolâtre.

1698. fection de celui auquel il auroit la témerité de se comparer, s'il ne le tenoit dans un état d'humiliation contiuuelle.

Le Pere Braguez qui m'a rapporté cette conversation dont je ne donne ici qu'une petite partie, m'a dit, qu'il fut charmé des belles moralitez que ce Négre lui débita, mais qu'après tout, il ne pût jamais lui rien persuader des veritez de notre Religion, ni lui faire naître la moindre envie d'en être instruit plus à fond. Il semble que le démon les retient sous son esclavage par les salles voluptez où ils sont sans cesse plongez, & par cette vie libertine, indifférente & sensuelle, qui les conduit de pechez en pechez, dans des abîmes de desordres toujours plus criminels.

Diverses raisons qui empêchent les Négres de se convertir.

Il faut aussi avoüer à la honte du nom Chrétien, que les Européens qui vivent parmi eux pour le négoce, & pour conserver les Forteresses qu'ils ont bâties sur leurs terres, ne leur donnent pas une grande estime de notre Religion, parce qu'il n'y a rien au monde de plus affreux que la vie qu'ils y menent. C'est ainsi que j'en ai entendu parler tous les gens de bien qui y ont été. C'est ce que j'en ai appris par des Ecclésiastiques & des Religieux de differens Ordres qui y étoient

allez, pour tâcher d'établir la foi dans ces quartiers-là, qui tous m'ont aſſûré, qu'un des plus grands obſtacles qu'ils ayent trouvé à la réüſſite de leur pieux deſſein, étoit le libertinage des Chrétiens qui y ſont, & les ſcandales qu'ils y donnent. Il ne faut pas croire que ce que je dis ici, ne regarde que les Anglois, Hollandois, ou autres Peuples ſéparez de l'Egliſe Catholique. Les Catholiques qu'on appelle Romains, n'ont rien à reprocher aux autres ſur cet article, quoiqu'ils ayent infiniment à ſe reprocher à eux-mêmes, que leur mauvaiſe conduite ſoit peut-être l'unique cauſe de la perte de toutes ces ames. 1698.

Je pourrois rapporter ici ce qui s'eſt paſſé à l'égard de quelques uns de nos Religieux, mais l'occaſion s'en trouvera dans quelqu'autre endroit.

Pour ce qui eſt des naturels du païs, il eſt certain que leur tempérament chaud, leur humeur inconſtante & libertine, la facilité & l'impunité qu'ils trouvent à commettre toutes ſortes de crimes, ne les rend guéres propres à embraſſer une Religion dont la juſtice, la mortification, l'humilité, la continence, la fuite des plaiſirs, l'amour des ennemis, le mépris des richeſſes, &c.

1698. sont les fondemens. Il est vrai qu'ils se convertissent aisément quand ils sont hors de leur païs, & qu'ils persévérent dans le Christianisme, tant qu'ils le voyent pratiquer à leurs yeux, par ceux avec qui ils vivent, & qu'ils ne voyent pas de sûreté à s'écarter de la Religion qu'ils ont embrassée; mais il est vrai aussi que dès que ces motifs ne les retiennent plus, ils ne songent non plus aux promesses qu'ils ont fait à leur Batême, aux obligations qu'ils ont contractées, aux lumieres convainquantes qu'ils ont reçûës, que si tout cela ne s'étoit passé qu'en songe. De maniere que s'ils retournoient dans leur païs, ils se dépoüilleroient du nom de Chrétien aussi facilement que de l'habit Européen dont ils se trouveroient revêtus en y arrivant.

Naturel des Négres & leurs dispositions sur la Religion.

On a vû un exemple fameux de cette verité dans Aniaba fils d'un Roi de Juda. La Compagnie de Guinée l'avoit amené en France, & l'avoit présenté au Roi, qui l'avoit fait instruire dans la Religion, & dans tous les exercices convenables à un homme de sa qualité. Il lui avoit fait l'honneur de le tenir au Batême, & de lui donner son nom. Il l'avoit entretenu avec sa magnificence ordinare

Histoire du Prince Aniaba.

au College, à l'Académie, & l'avoit fait 1968.
ſervir dans ſes Armées comme Capitaine de Cavalerie, afin de le rendre parfait dans la ſcience des armes, comme il lui avoit donné moyen de le devenir dans les autres. Enfin la Compagnie de Guinée ayant donné avis au Roi que le Peuple de Juda le demandoit, pour occuper le Trône de ſon Pere, que ſon Oncle, dont ils n'étoient pas contens, avoit uſurpé pendant ſon abſence, Sa Majeſté lui permit de retourner dans ſes Etats. Elle voulut bien qu'il ſignalât la pieté dans laquelle on l'avoit élevé depuis tant d'années, en inſtituant l'Ordre de l'Etoile en l'honneur de la ſainte Vierge, & qu'un grand Tableau repréſentant cet événement, fût poſé dans l'Egliſe Notre-Dame à Paris, comme un monument de ſa foi & de ſa dévotion. Elle lui donna deux Vaiſſeaux de Guerre pour le conduire chez lui, avec un ſuperbe Equipage, des Officiers, des meubles, des proviſions, & généralement tout ce qui pouvoit contribuer à faire reſpecter ce nouveau Roi.

Mais la ſuite fit bien connoître la verité du proverbe qui dit, que l'Ethiopien ne change point de peau quoiqu'on le lave. A peine eut-il mis pied à terre,

1698 qu'il quitta les habits François dont il étoit vêtu, il se mit tout nud comme les autres Négres, avec une simple pagne au tour des reins, & se dépoüilla en même-tems des sentimens de Chrétien, & d'honnête homme qu'on lui inspiroit depuis tant d'années. Il oublia les obligations de son Batême, & ne songea plus à faire aucun acte de Religion, il pris cinq ou six femmes idolâtres, avec lesquelles il s'abandonna à tous les excès les plus honteux; & pour couronner son apostasie par un crime presque aussi grand, il eut la lâcheté & l'ingratitude de faire tous ses efforts pour exciter un soulevement contre les François, en faveur des Hollandois & des Anglois, qui voyoient avec leur jalousie ordinaire le profit que nous tirions du Commerce que nous faisions en cet endroit.

Son Oncle, plus honnête homme que lui, eut horreur d'une si grande ingratitude; il jugea que son neveu étant capable d'en user ainsi avec ses bienfaiteurs, étoit encore plus disposé à lui joüer un méchant tour, s'il en trouvoit l'occasion; c'est pourquoi il le fit observer, & ayant découvert qu'il faisoit des cabales contre lui, il étoit prêt de le faire mourir, ou de le vendre comme

Eſclave aux Européens, ſi les François 1698. par un effet de leur générosité naturelle, n'avoient obtenu ſa grace. Il eſt vrai, qu'il n'eſt à préſent en rien diſtingué des autres Sujets de ſon Oncle, mais c'eſt encore beaucoup pour lui de joüir de la vie & de la liberté, après de ſi grands crimes.

Régle des Négres de Juda pour la ſucceſſion de leurs Rois.

Les Agens de la Compagnie devoient ſçavoir qu'en ce païs-là, on n'eſt pas Roi pour être fils de Roi, parceque ces Peuples ne ſuivent pas la ligne directe de la ſucceſſion de leurs Princes, mais la collaterale. De ſorte que pour être sûrs que celui qu'ils font ſucceder à un Roi défunt, eſt du Sang Royal, ils ne prennent pas les enfans du défunt, à cauſe que ſa femme pourroit les avoir eu d'un autre que de lui, mais les enfans de ſa ſœur. Par ce moyen ils ſont aſſûrez que ceux qu'ils mettent ſur le Trône ſont du Sang Royal, au moins du côté de leur mere. Le prétendu Prince Aniaba n'étoit pas de cette ſorte, il étoit fils du Roi défunt, & n'avoit par conſéquent aucun droit à la Couronne.

On pourroit dire que l'exemple de cet apoſtat ne prouve pas que tous les Négres ſoient ſi faciles à changer de Religion, & qu'on voit les Royaumes

1698. d'Angole & de Congo perseverer dans la foi depuis que leurs Princes ont été batisez par les Missionnaires que les Rois de Portugal y ont envoyez, & qu'ils y entretiennent encore à présent.

Je réponds, que si l'exemple d'Aniaba étoit seul, il ne prouveroit rien ; mais je défie qu'on me trouve quelqu'un en toute la Côte des Négres, qui après être retourné en son païs, ait conservé la foi qu'il avoit reçûë, & dont il avoit fait profession quand il en étoit absent.

Quant aux Négres de Congo & d'Angolle, il n'y a qu'à parler aux Missionnaires qu'on envoye chez eux, pour sçavoir quelles peines ils ont pour y conserver quelque ombre de la Religion Chrétienne : car ces Négres font sans scrupule ce que faisoient les Philistins, ils joignent l'Arche avec Dagon, & ils conservent en secret toutes les superstitions de leur ancien culte idolâtre, avec les cérémonies de la Religion Chrétienne. On peut juger quelle espece de Christianisme il y a en ce païs-là.

La traite des Esclaves n'est pas le seul Commerce qu'on fait sur les côtes d'Afrique. On y négocie encore beaucoup d'or, des dents d'Elephant, qu'on appelle du morphy, de la cire, des cuirs,

des gommes, de la maniguette, qui est 1698. une espéce de poivre. On en apporte aussi des perroquets, des singes, des étoffes ou pagnes d'herbes & autres choses.

Histoire d'un envoi de Singes.

A propos de singes, un Officier d'une de ces Compagnies me conta un jour une histoire qu'il disoit être arrivée à son pere dans le tems qu'il étoit Commis principal d'un de leurs Comptoirs. Elle est trop plaisante pour l'oublier, mais je ne réponds pas de la verité : car je la tiens d'une personne dont je ne dois pas répondre.

Ce Commis ayant demandé congé pour faire un voyage en France pour ses affaires particulieres, eut ordre d'un des Directeurs Géneraux d'apporter avec lui quatre ou cinq singes, il avoit écrit tout au long, & non en chiffre, quatre ou cinq cens singes. Ce pauvre Commis ne pouvoit que penser d'une pareille commission, ni quel païs on vouloit peupler de ces sortes d'animaux. Il se donna de grands mouvemens pour rassembler ce nombre, & pour faire préparer dans le Vaisseau les cages & les cabanes pour les enfermer. Malgré tous ses soins, il ne pût trouver le nombre qu'on lui avoit marqué ; il fallut qu'il

1698. ſe contentât d'environ trois cens trente qu'il fit embarquer, qui, à la réſerve de ceux qui tomberent à la mer arriverent à bon port à la Rochelle. Ce Commis ne manqua pas d'aller auſſi-tôt ſaluer le Directeur qui lui avoit écrit, & celui-ci lui ayant demandé, s'il avoit apporté les ſinges qu'il lui avoit demandez, ce pauvre Commis lui répondit en tremblant qu'il n'avoit pû executer entierement ſes ordres, & que dans la traverſée, quelques-uns étoient tombés à la mer, de ſorte qu'il n'en reſtoit qu'environ trois cens dix. On peut juger de l'étonnement du Directeur, il ſe fâcha très-fort contre le Commis, lui dit, qu'il ne lui avoit demandé que quatre ou cinq ſinges, & que s'il en avoit apporté davantage ce ſeroit pour ſon compte, & qu'il lui feroit payer le préjudice qu'une pareille cargaiſon avoit cauſé à la Compagnie. Le Commis qui vit où cette affaire pouvoit aller, mit la Lettre du Directeur au Greffe, pour la mieux conſerver, & lui en fit ſignifier une copie collationnée. Celui-ci ſe voyant convaincu par ſa propre écriture d'avoir demandé quatre ou cinq cens ſinges, fut obligé de ſe charger de cette belle marchandiſe, qui lui ſervit pour faire de

magnifiques présens à ses confreres & à ses amis. 1698.

L'or que l'on tire de Guinée est en poudre ou en grains. Les Négres qui l'apportent à bord des Vaisseaux ou aux Comptoirs, le falsifient autant qu'il leur est possible, en y mêlant de la limaille de cuivre, & de ces grosses épingles jaunes qu'on leur apporte d'Europe. Plusieurs Marchands y ayant été attrapez, en ont fait des plaintes aux Rois du païs, qui n'étant pas en état de leur faire justice, ou par impuissance, ou par mauvaise volonté, la plûpart n'ayant gueres plus d'honneur que leurs sujets, chacun se fait justice à soi-même. Ainsi quand un Négre apporte de l'or, on le pese en sa présence, & on le met aussi-tôt dans l'eau forte. Si l'or est falsifié, cela se connoît sur le champ par la couleur verte que prend l'eau forte, qui provient de la dissolution du cuivre qui étoit mêlangé avec l'or. On pese ensuite l'or qui reste dans l'eau forte, & comme on ne trouve plus le même poids, on met le Marchand aux fers, il est fait Esclave en punition de sa fraude, sauf à lui à se racheter, s'il le peut faire, avant que les Vaisseaux partent, ce qui n'est pas fort facile pour l'ordinaire.

Or de Guinée.

Tromperie des Négres & le reméde qu'on y a apporté.

1698. Les Rois de la Côte de Guinée, & de toute cette partie d'Afrique, qui est depuis le Cap-Verd, jusqu'à celui de Bonne-Esperance, n'ont pas des Royaumes fort étendus. Cette multiplicité d'Etats differens produit une grande diversité de langages; de maniere que dans quarante ou cinquante lieuës de côte, ou de païs, on trouve souvent quatre ou cinq Langues differentes.

Differentes langues sur les côtes d'Afrique.

La plus étenduë de toutes ces Langues, du moins autant que je l'ai pû apprendre par beaucoup de gens qui ont fréquenté ces païs là, & par ma propre expérience, est celle qui se parle au Royaume d'Arda & de Juda. Nous appellons Aradas les Négres qui viennent de cette Côte, & j'ai vû que tous ceux des environs de ce païs à soixante ou quatre-vingt lieuës à l'Est & à l'Oüest, entendoient ou parloient la Langue qu'on parle à Arda. Elle est fort facile. Les verbes n'ont que trois tems, le présent, le passé & le futur. Les noms ne se déclinent point, il n'y a que l'article qui change. Elle a beaucoup d'adverbes, & quoiqu'elle paroisse sterile, elle ne laisse pas de s'exprimer assez bien.

Langue du Royaume d'Arda & des envirõs.

Comme une partie de nos Négres du Fonds Saint Jacques étoient Aradas, &

qu'il m'étoit important de sçavoir ce qui 1698.
se passoit entre-eux, j'en obligeai un de me donner quelques principes de cette Langue, & en très peu de tems j'en sçûs assez pour comprendre tout ce qu'ils disoient, & pour leur expliquer mes pensées.

Religion des Négres.

Presque tous les Négres sont Idolâtres. Il n'y a que ceux des environs du Cap-Verd, dont quelques-uns sont Mahometans. Quand on apporte de ceux-ci aux Isles, il faut se garder de s'en charger : car outre qu'ils n'embrassent jamais la Religion Chrétienne, ils sont encore sujets au peché abominable, qui fit perir les quatre Villes infames ; & il est de la derniere conséquence que ce vice ne s'introduise pas parmi les Négres, ni dans le païs.

Il ne faut point acheter des Marchands ou voleurs de Négres.

Il est encore très-dangereux d'acheter ceux qui ont fait dans leur païs le métier de Marchand ou de voleur de Négres. Il faut s'informer soigneusement de ce point, & pour cela avoir avec soi quelque Négre qui sçache la Langue de ceux qu'on veut acheter, afin de sçavoir qui ils étoient, & ce qu'ils faisoient dans leur païs. Lorsqu'on achete de ces Marchands de Négres, il faut s'attendre qu'ils feront une fin malheureuse, parce

1698. qu'étant reconnus par ceux qu'ils ont dérobez & vendus, ceux-ci cherchent à les tuer, ou à les empoisonner, & n'y manquent gueres, & eux s'en défiant, tâchent de les prévenir, & ces pertes retombent sur le Proprietaire. Il vaut donc bien mieux faire ses diligences pour être bien informé de l'état des Négres qu'on veut acheter, que de s'exposer à des pertes considerables en achetant de ces sortes de Marchands.

Presque tous les Négres qui sortent de leur païs en âge d'homme sont sorciers, ou du moins ils ont quelque teinture de magie, sorcellerie & de poison. Ce que j'ai rapporté dans la premiere Partie de ces Mémoires en doit convaincre les plus incrédules. Ce que je vais dire paroîtra plus surprenant, je ne crois pas cependant qu'on en puisse douter, puisque j'en ai les certificats entre les mains.

Monsieur le Comte de Gennes Commandant une Escadre de Vaisseaux de Roi ayant pris le Fort de Gorée en 1696. fit charger sur deux de ses Vaisseaux les Négres qu'il trouva dans les Magazins des Anglois, & les fit partir pour les Isles Françoises. Un de ces Vaisseaux avoit quelques Négresses fort habiles dans ces sciences diaboliques, qui pour

s'exempter de faire le voyage arrêterent 1698.
si bien le Vaisseau, que le chemin qu'on fait ordinairement en deux fois vingt-quatre heures ne pût être achevé en sept semaines, que le Vaisseau resta comme s'il eût été cloüé dans le même endroit à quelques lieuës de terre, quoique le vent eût toujours été très-bon. Un évenement si extraordinaire fit peur aux Officiers & à l'Equipage, qui ne pouvant découvrir la cause de cet enchantement, ne pouvoient y apporter de reméde. Les eaux & les vivres commençant à manquer, la mortalité se mit parmi les Négres, ils furent obligez d'en jetter une partie à la mer. Quelques-uns se plaignirent en mourant d'une certaine Négresse qu'ils disoient être cause de leur mort, parceque depuis qu'elle les avoit menacez de leur manger le cœur, ils n'avoient fait que déperir, en sentant de grandes douleurs. Le Capitaine du Vaisseau fit ouvrir quelques-uns de ces Négres, & en effet on leur trouva le cœur & le foye aussi secs & aussi vuides qu'un ballon, quoique d'ailleurs ils parussent dans leur état naturel.

Evénemēt prodigieux causé par une Négresse sorciere.

Après quelques réflexions le Capitaine fit prendre la Négresse accusée, la fit

1698. attacher sur un Canon & foüetter très-rudement, pour tirer de sa bouche l'aveu des crimes dont on la chargeoit; comme il sembloit qu'elle ne sentoit pas les coups, le Chirurgien Major du Vaisseau crut que le Prevôt ne la frappoit pas assez vivement, il prit un bout de corde, dont il lui appliqua quelques coups de toute sa force. La Négresse affecta encore plus qu'auparavant de témoigner qu'elle ne sentoit aucune douleur, & dit au Chirurgien, que puisqu'il la maltraitoit sans raison, & sans avoir droit de le faire, elle l'en feroit repentir; & lui mangeroit le cœur. Au bout de deux jours le Chirurgien mourut avec de très-grandes douleurs. On le fit ouvrir, & on lui trouva les parties nobles séches comme du parchemin.

Le Capitaine ne sçavoit à quoi se résoudre après ce qui venoit d'arriver. Il auroit bien pû faire étrangler cette Négresse, ou la jetter à la mer; mais il eût peur qu'elle ne fût pas seule, & que ceux qui resteroient de son parti ne se portassent aux dernieres extrémitez, il prit le parti de la traiter doucement, & lui fit les plus belles promesses du monde, pourvû qu'elle fit cesser ses maléfices. On négocia, & on convint qu'on la re-

mettroit à terre avec deux ou trois autres qu'elle nomma, & elle promit de faire partir le Vaiſſeau ; & pour faire voir à cet Officier quelque échantillon de ce qu'elle ſçavoit faire, elle lui demanda s'il avoit des fruits, ou quelqu'autre choſe qu'on pût manger. Il lui dit, qu'il avoit des melons d'eau. Montrez les moi, lui dit-elle, & ſans que je les touche, ou que je m'en approche, ſoyez ſûr que je les aurai mangez avant qu'il ſoit vingt-quatre heures. Il accepta le parti, & lui montra de loin quelques melons d'eau, qu'il renferma auſſi-tôt dans un coffre, dont il mit la clef dans ſa poche, ſans vouloir s'en fier à ſes gens. Le lendemain matin la Négreſſe lui demanda où étoient ſes melons ; il ouvrit le coffre où il les avoit renfermez, & eût beaucoup de joye quand il les vit tous entiers ; mais elle fut courte, & ſe changea dans un étonnement étrange, lorſqu'il les voulut prendre pour les lui montrer, les ayant trouvez vuides, n'y reſtant que la ſimple peau, étenduë comme celle d'un ballon, & ſéche comme du parchemin. On fut donc obligé de retourner à terre pour faire de l'eau & des vivres. On y laiſſa cette malheureuſe avec quelques autres de ſa

1698.

1698. compagnie, après quoi le Vaisseau continua son voyage le plus heureusement du monde.

Les Officiers du Fort & du Comptoir Anglois, qui étoient prisonniers dans ce Vaisseau, ont signé le procès verbal de cette avanture : il est en original entre les mains de Madame la Comtesse de Gennes, qui m'en a donné une copie, qu'on verra à la fin de ces Mémoires.

Calomnie contre les F an çois.

Quelques envieux du Commerce des François ont fait courir le bruit parmi les Négres, que nous ne les achetions & ne les transportions dans nos Colonies, que pour les manger. Cette calomnie indigne de gens, qui portent le nom de Chrétiens, a été cause que beaucoup de Négres se sont désesperez pendant le voyage, & ont mieux aimé se jetter dans la mer, & se noyer, que d'aller dans un Païs où ils s'imaginoient qu'on les devoit dévorer, comme ils sçavent qu'il se pratique en quelques lieux de l'Afrique. J'ai vû quelquefois arriver des Navires chargez de Négres, qui malgré tout ce qu'on avoit pû faire pendant le voyage, pour leur ôter cette idée de l'esprit, ne pouvoient se rassûrer, & se croire exempts d'aller à la boucherie, que quand ils voyoient un

grand nombre de leurs ſemblables, qui 1698.
les aſſûroient qu'on ne les vouloit pas manger, mais ſeulement les faire travailler.

Il eſt de la prudence de ceux qui veulent acheter des Négres, de les viſiter, ou par eux-mêmes, ou par quelque perſonne entenduë dans ce métier, pour voir s'ils n'ont point quelque défaut; car quoiqu'ils ſoient tous nuds, & que les parties mêmes que l'on cache avec plus de ſoin, ne le ſoient pas trop bien chez eux, & beaucoup moins quand ils ſortent du Vaiſſeau, il eſt contre la pudeur de faire ſoi-même cet examen, & d'entrer dans ce détail. On s'en rapporte pour l'ordinaire au Chirurgien de la Maiſon.

On viſite ou l'on fait viſiter les Négres que l'on veut acheter.

Lorſqu'ils ſont achetez & conduits à l'Habitation, il faut éviter ſur toutes choſes l'inſatiable avarice, & l'horrible dureté de certains Habitans, qui les font travailler tout en arrivant, ſans preſque leur donner le tems de prendre haleine. C'eſt n'avoir point du tout de charité ni de diſcrétion, & n'entendre rien en ſes propres interêts, que d'en agir en cette maniere. Ces pauvres gens ſont fatiguez d'un long voyage, pendant lequel ils ont toujours été attachez deux à deux avec

1698. une cheville de fer. Ils sont extenuez de la faim & de la soif, qui ne manquent jamais de les faire souffrir beaucoup pendant la traversée, sans compter le déplaisir où ils sont d'être éloignez de leur païs, sans esperance d'y jamais retourner. N'est-ce pas le moyen d'augmenter leurs maux & leur chagrin, que de les pousser au travail, sans leur donner quelques jours de repos & de bonne nourriture.

Mauvaise coutume de quelques Habitans touchât les Négres nouveaux.

Il faut après qu'ils sont arrivez à la maison, qu'ils ont mangé, & qu'ils se sont reposez quelques heures, les faire baigner à la mer, leur faire raser la tête, & leur faire frotter tout le corps avec de l'huile de Palma Christi. Cela dénoüe les jointures, les rend plus souples, & empêche les effets ou les suites du scorbut, s'ils avoient quelque disposition à en être attaquez. Il faut pendant deux ou trois jours humecter avec de l'huile d'olives la farine ou la cassave qu'on leur donne, les faire manger peu & souvent, & les faire baigner soir & matin. Ce régime de vie les dispose à une petite saignée, & à une purgation douce qu'on leur fait prendre. Quelques bonnes que soient les eaux, il faut les empêcher d'en boire, du moins à discre-

Comment il faut traiter les Négres nouveaux.

tion, & encore plus de l'eau-de vie. Il 1698.
ne leur faut donner que de la grappe, ou du oüycou. C'est ainsi qu'on les garantit des maladies dont ils sont ordinairement attaquez dans les commencemens. Ces bons traitemens, joints aux habits qu'on leur donne, & à quelqu'autre douceur qu'on leur témoigne, les rend affectionnez, & leur fait oublier leur païs, & l'état malheureux où la servitude les reduit.

On peut au bout de sept ou huit jours leur donner quelque leger travail, pour les y accoûtumer. La plûpart n'attendent pas qu'on les y envoye, ils suivent les autres quand le Commandeur les appelle.

Afin de les mieux dresser, les instruire, & leur faire prendre le train de l'Habitation, il est bon de départir les Négres nouveaux dans les cases des anciens. Ceux-ci les reçoivent volontiers, soit qu'ils soient de leur païs ou non, ils se font honneur que le Négre qu'on leur a donné soit mieux entretenu, mieux instruit, & qu'il se porte mieux que celui de leur voisin. Ils en ont tout le soin possible, & le regarde comme leur enfant, mais ils le font manger à part, & coucher dans une autre chambre que la

1698. leur ; & lorsque le nouveau venu s'apperçoit de cette distinction, & qu'il en demande la raison, ils lui disent, que n'étant pas Chrétien, il est trop au-dessous d'eux, pour manger & dormir dans leur chambre.

Ces manieres font concevoir à ces Négres nouveaux une haute idée de la qualité de Chrétien ; & comme ils sont naturellement fort superbes, ils importunent sans cesse leurs Maîtres & leurs Curez, afin d'être batisez ; de sorte que si on les vouloit satisfaire, on employeroit les jours entiers à leur enseigner la doctrine & leurs prieres.

Outre le Catechisme qui se fait en commun soir & matin dans les maisons bien réglées, comme sont presque toutes les Habitations des Isles du Vent, on destine ordinairement quelqu'un qui est bien instruit, pour faire la doctrine en particulier aux Négres nouveaux, sans compter que ceux chez lesquels on les a logez ont un soin merveilleux de les instruire, quand ce ne seroit que pour pouvoir dire au Curé, ou à leur Maître, que le Négre qu'on leur a confié, est en état de recevoir le Batême. Ils lui servent pour l'ordinaire de Parains.

Il eſt difficile de s'imaginer juſqu'où va le reſpect, l'obéïſſance, la ſoumiſſion & la reconnoiſſance que tous les Négres ont pour leurs Parains. Les Créolles mêmes, c'eſt-à-dire, ceux qui ſont nez dans le païs, les regardent comme leurs peres. J'ai été ſurpris une infinité de fois de voir comme ils s'acquittoient de ces devoirs. 1698.

Reſpect des Négres pour leurs Parains.

J'avois un petit Négre, qui étoit le Parain banal de tous les Négres, enfans ou adultes que je batiſois, quand ceux qui ſe préſentoient pour être Parains n'en étoient pas capables, ou pour ne pas ſçavoir bien leur Catechiſme, ou pour n'avoir pas fait leurs Pâques, ou parceque j'étois informé qu'ils étoient libertins, ou quand je prévoyois qu'il pouvoit ſurvenir quelque empêchement pour leur mariage, s'ils contractoient enſemble une affinité ſpirituelle. J'étois ſurpris de voir les reſpects que lui rendoient les Négres qu'il avoit tenu au Batême. Si c'étoit des enfans, les meres ne manquoient jamais de les lui apporter aux bonnes Fêtes, & ſi c'étoit des adultes, ils venoient le voir, lui répétoient leur Catechiſme & leurs Prieres, & lui apportoient toujours quelque petit préſent. Il eſt vrai qu'il m'en coutoit

Exemples de ce reſpect.

1698. quelque chose ; car il ne manquoit pas de me présenter ses filleuls ; & comme je sçavois ce que cela signifioit, je lui donnois quelque argent pour leur distribuer. Il avoit une filleule qui nous appartenoit, qui étoit une Négresse de vingt-deux à vingt-trois ans, grande, grasse & forte : elle étoit bonne & assez sage, mais elle avoit le malheur de n'avoir pas beaucoup de mémoire, ce qui faisoit qu'elle manquoit souvent quand je l'interrogeois. J'en faisois des reproches à son parain, qui ne manquoit pas de la châtier. Elle se mettoit à genoux devant lui pour répeter ses Prieres & son Catechisme, & quand elle manquoit, il lui donnoit des coups de foüet sur les épaules, dont elle le remercioit ensuite, & lui baisoit les pieds. Je lui demandois quelquefois pourquoi elle souffroit que ce petit Négre la battît, elle me répondoit simplement, c'est mon Parain.

Dès qu'un Négre a fait tenir son enfant à un autre, il semble qu'il lui ait cedé tout le droit qu'il avoit sur son enfant ; de maniere que quand on les veut marier, il faut avant toutes choses qu'ils ayent le consentement de leurs parains : les filleuls, & les enfans des parains & maraines s'appellent freres, & souvent s'aiment

s'aiment plus tendrement que leurs veritables freres. 1698.

Tous les Négres ont un grand respect pour les vieillards. Ils ne les appellent jamais par leurs noms qu'ils n'y joignent celui de pere. Quoiqu'ils ne soient point leurs parens, ils ne laissent pas de leur obéïr, & de les soulager en toutes choses. Ils ne manquent jamais de mettre la cuisiniere de la maison au nombre de leurs meres, & de quelque âge qu'elle soit, ils l'appellent toujours maman.

Respect des Négres pour les vieillards.

Pour peu qu'on leur fasse du bien, & qu'on le fasse de bonne grace, ils aiment infiniment leurs Maîtres, & ne reconnoissent aucun péril, quand il s'agit de lui sauver la vie, aux dépens même de la leur. Outre plusieurs exemples que j'ai de leur fidelité, & dont on pourroit faire de gros volumes, j'en vais rapporter un seul qui m'a touché de bien près.

Affection des Négres pour leurs Maîtres.

Le jour que les Anglois firent leur descente à la Guadeloupe, je passois avec trois ou quatre de nos Négres pour aller à un poste donner quelques ordres de la part du Gouverneur. J'étois à cheval, & je regardois les Chaloupes des ennemis qui retournoient à leurs bords, quand je me sentis saisir tout d'un coup, & tirer

1698. hors de la selle. Je fus surpris, mais j'en connus la raison dans le moment, ayant entendu une décharge de quarante ou cinquante coups de fusil qu'on faisoit sur moi, qui couperent des branches de tous côtez, & qui m'auroient touché infailliblement si je fusse demeuré à cheval. C'étoient les Négres qui m'accompagnoient qui ayant découvert les ennemis de l'autre côté d'une ravine sur le bord de laquelle je marchois, & que je n'appercevois pas, m'avoient enlevé de dessus mon cheval, & s'étoient jettez entre les ennemis & moi.

J'ai dit qu'ils se tiennent infiniment obligez du bien qu'on leur fait, mais il faut qu'on le leur ait fait de bonne grace: car comme ils sont fort glorieux, si on n'en use pas bien avec eux, ils n'en ont presque aucune reconnoissance, & témoignent leur mécontentement par la maniere dont ils reçoivent ce qu'on leur donne.

Les Négres sont éloquẽs.

Ils sont naturellement éloquens, & ils sçavent fort bien se servir de ce talent, quand ils ont quelque chose à demander à leurs Maîtres, ou lorsqu'il s'agit de se deffendre de quelque accusation qu'on fait contre eux, il faut les écouter avec patience, si on veut en

être aimé. Ils entendent merveilleuse- 1698
ment bien à vous représenter adroitement leurs bonnes qualitez, leur assiduité à votre service, leurs travaux, le nombre de leurs enfans, & leur bonne éducation : après cela ils vous font une énumeration de tous les biens que vous leur avez fait, dont ils vous font des remercîmens très-respectueux qu'ils finissent par la demande qu'ils se sont proposée de vous faire. Si la chose est faisable, comme elle l'est ordinairement, il faut la leur accorder sur le champ, & de bonne grace ; & si on ne peut pas, on doit leur en dire la raison, & les renvoyer contens en leur donnant quelque bagatelle. On ne sçauroit croire combien cela les gagne, & combien cela les attache.

Leur maniere d'agir quand ils ont quelque diférent.

Lorsqu'ils ont quelque different ensemble, ils viennent devant leur Maître, & plaident leur cause sans s'interrompre l'un l'autre, & sans se choquer. Quand le demandeur a achevé de parler, il dit à sa partie qu'elle peut dire ses raisons, & il les écoute aussi tranquillement que l'autre a écouté les siennes. Comme ce sont ordinairement des bagatelles, & tout au plus quelques poules perduës, dont ils croyent pouvoir

1698. accuser leurs voisins, je vuidois bien-tôt ces sortes de procès. Je m'informois bien si la perte étoit réelle, après quoi pour les mettre d'accord, je payois la poule quand j'étois sûr qu'elle n'avoit pas eté dérobée, je leur faisois donner un coup d'eau-de-vie, & les renvoyois en paix. Mais quand ils s'étoient querellez ou battus, ou qu'ils avoient volé quelque chose, je les faisois châtier séverement. Car comme il faut avoir de la bonté & de la condescendance pour eux, il faut aussi avoir de la fermeté, pour les tenir dans leur devoir, & les y remettre quand ils s'en écartent. Ils souffrent avec patience les châtimens quand ils les ont meritez, mais ils se laissent aller à de grandes extrémitez, lorsqu'on les fait maltraiter sans raison, par passion ou emportement, & sans les vouloir entendre.

C'est une régle generale de ne les menacer jamais. Il faut les faire châtier sur le champ, s'ils l'ont merité, ou leur pardonner, si on le juge à propos. Parce-que la crainte du châtiment les oblige souvent à s'enfuïr dans les bois, & à se rendre marons; & quand ils ont une fois goûté cette vie libertine, on a toutes les peines du monde à leur en faire perdre l'habitude.

1698.

Rien n'est plus propre à les retenir & les empêcher de s'échaper, que de faire en sorte qu'ils ayent quelque chose dont ils puissent tirer du profit, comme des volailles, des cochons, un jardin à tabac, à cotton, des herbages ou autres choses semblables. S'ils s'absentent, & que dans l'espace de vingt-quatre heures ils ne reviennent pas d'eux-mêmes, ou accompagnez de quelque voisin, ou de quelque ami qui demande leur grace, ce qu'on ne doit jamais refuser, il n'y a qu'à confisquer les biens qu'ils peuvent avoir. C'est une peine pour eux bien plus rude, & qui les fait rentrer en eux-mêmes bien plus vîte que les châtimens ordinaires, quelque rudes qu'ils puissent être. Un pareil exemple de confiscation suffit pour empêcher tous les Négres d'une Habitation de tomber peut-être jamais dans une semblable faute.

Comme il faut les punir quand ils vont marons.

Ils s'aiment beaucoup les uns les autres, & se secourent fort volontiers dans leurs besoins. Il arrive souvent que si un d'eux fait une faute, ils viennent tous en corps demander sa grace, ou s'offrir à recevoir pour lui une partie du châtiment qu'il a merité. Ils se passent quelquefois de manger, pour avoir de quoi

Ils s'aiment beaucoup.

1698. régaler, ou soulager ceux de leur païs qui les viennent visiter, & qu'ils sçavent être en necessité.

Ils aiment le jeu, la danse, le vin, l'eau-de-vie, & leur complexion chaude les rend fort adonnez aux femmes. Cette derniere raison oblige de les marier de bonne heure, afin de les empêcher de tomber dans de grands desordres. Ils sont jaloux, & se portent aux dernieres extrémitez quand ils se sentent offensez sur ce point-là.

Le jeu qu'ils joüent dans leur païs, & qu'ils ont aussi apporté aux Isles, est une espéce de jeu de dez. Il est composé de quatre bouges ou coquilles qui leur servent de monnoye. Elles ont un trou fait exprès dans la partie convexe, assez grand pour qu'elles puissent tenir sur ce côté-là aussi aisément que sur l'autre. Ils les remuent dans la main comme on remuë les dez, & les jettent sur une table. Si tous les côtez troüez se trouvent dessus, ou les côtez opposez, ou deux d'une façon, & deux d'une autre, le joüeur gagne; mais si le nombre des trous, ou des dessous est impair, il a perdu.

Il y a beaucoup de Négres Créolles qui ont appris à joüer aux cartes en voyant joüer leurs Maîtres. Il seroit à souhai-

ter qu'ils n'euſſent jamais manié de cartes, & il ne faut rien négliger pour leur en faire perdre l'habitude : car il eſt sûr que rien au monde ne les rend plus fripons, plus faineans que l'amour & l'exercice du jeu. 1698.

La danſe eſt leur paſſion favorite, je ne croi pas qu'il y ait peuple au monde qui y ſoit plus attaché qu'eux. Quand les Maîtres ne leur permettent pas de danſer dans l'Habitation, ils feront trois ou quatre lieuës après qu'ils ont quitté le travail de la Sucrerie le Samedi à minuit, pour ſe trouver dans quelque lieu où ils ſçavent qu'il y a une danſe.

Les Négres aiment la danſe.

Celle qui leur plaît davantage, & qui leur eſt plus ordinaire eſt le calenda, elle vient de la Côte de Guinée, & ſuivant toutes les apparences du Royaume d'Arda. Les Eſpagnols l'ont appriſe des Négres, & la danſent dans toute l'Amerique de la même maniere que les Négres.

Danſe appellée calenda.

Comme les poſtures & les mouvemens de cette danſe ſont des plus deshonnêtes, les Maîtres qui vivent d'une maniere réglée, la leur défendent, & tiennent la main afin qu'ils ne la danſent point ; ce qui n'eſt pas une petite affaire : car elle eſt tellement de leur goût, que les en-

1698. ſans qui n'ont preſque pas la force de ſe ſoutenir, tâchent d'imiter leurs peres & meres à qui ils la voyent danſer, & paſſeroient les jours entiers à cet exercice.

Tambours dont les Négres ſe ſervẽt pour danſer le Calenda.

Pour donner la cadence à cette danſe, ils ſe ſervent de deux tambours faits de deux troncs d'arbres creuſez d'inégale groſſeur. Un des bouts eſt ouvert, l'autre eſt couvert d'une peau de brebis ou de chevre ſans poil, gratée comme du parchemin. Le plus grand de ces deux tambours qu'ils appellent ſimplement le grand tambour, peut avoir trois à quatre pieds de long ſur quinze à ſeize pouces de diamétre. Le petit qu'on nomme le baboula a à peu près la même longueur, ſur huit à neuf pouces de diamétre.

Maniere de les toucher.

Ceux qui battent les tambours pour régler la danſe, les mettent entre leurs jambes, ou s'aſſeyent deſſus, & les touchent avec le plat des quatre doigts de chaque main. Celui qui touche le grand tambour, bat avec meſure & poſément; mais celui qui touche le baboula bat le plus vîte qu'il peut, & ſans preſque garder de meſure, & comme le ſon qu'il rend eſt beaucoup moindre que celui du grand tambour, & fort aigu, il ne ſert qu'à faire du bruit,

ſans marquer la cadence de la danſe, ni 1698.
les mouvemens des danſeurs.

Les danſeurs ſont diſpoſez ſur deux lignes, les uns devant les autres, les hommes d'un côté, & les femmes de l'autre. Ceux qui ſont las de danſer, & les ſpectateurs font un cercle autour des danſeurs & des tambours. Le plus habile chante une chanſon qu'il compoſe ſur le champ, ſur tel ſujet qu'il juge à propos, dont le refrain qui eſt chanté par tous les ſpectateurs, eſt accompagné de grands battemens de main. A l'égard des danſeurs, ils tiennent les bras à peu près comme ceux qui danſent en joüant des caſtagnettes. Ils ſautent, font des virevoltes, s'approchent à deux ou trois pieds les uns des autres, ſe reculent en cadence juſqu'à ce que le ſon du tambour les avertiſſe de ſe joindre en ſe frapant les cuiſſes les uns contre les autres, c'eſt-à dire, les hommes contre les femmes. A les voir, il ſemble que ce ſoient des coups de ventre qu'ils ſe donnent, quoiqu'il n'y ait cependant que les cuiſſes qui ſuportent ces coups. Ils ſe retirent dans le moment en piroüettant, pour recommencer le même mouvement avec des geſtes tout-à-fait laſcifs, autant de fois que le tambour en donne

Diſpoſition & mouvement des danſes.

1698. le ſignal, ce qu'il fait ſouvent pluſieurs fois de ſuite. De tems en tems ils s'entrelaſſent les bras, & font deux ou trois tours en ſe frapant toujours les cuiſſes, & ſe baiſans. On voit aſſez par cette deſcription abregée combien cette danſe eſt oppoſée à la pudeur. Avec tout cela, elle ne laiſſe pas d'être tellement du goût des Eſpagnols Créolles de l'Amérique, & ſi fort en uſage parmi eux, qu'elle fait la meilleure partie de leurs divertiſſemens, & qu'elle entre même dans leurs dévotions. Ils la danſent dans leurs Egliſes, & à leurs Proceſſions, & les Religieuſes ne manquent guere de la danſer la nuit de Noël ſur un théâtre élevé dans leur Chœur, vis-à-vis de leur grille, qui eſt ouverte, afin que le peuple ait ſa part de la joye que ces bonnes ames témoignent pour la naiſſance du Sauveur. Il eſt vrai qu'elles n'admettent point d'hommes avec elles pour danſer une danſe ſi dévote. Je veux même croire qu'elles la danſent avec une intention toute pure, mais combien ſe trouvent-ils de ſpectateurs qui n'en jugent pas ſi charitablement que moi?

Dévotiō des Eſpagnols en danſant le calenda.

On a fait des Ordonnances dans les Iſles, pour empêcher les calendas non-ſeulement à cauſe des poſtures indécen-

Les Officiers du Roi ont défendu le calenda.

1698.

tes, & tout-à-fait laſcives, dont cette danſe eſt compoſée, mais encore pour ne pas donner lieu aux trop nombreuſes aſſemblées des Négres, qui ſe trouvant ainſi ramaſſez dans la joye, & le plus ſouvent avec de l'eau-de-vie dans la tête, peuvent faire des révoltes, des ſoulevemens, ou des parties pour aller voler. Cependant malgré ces Ordonnances, & toutes les précautions que les Maîtres peuvent prendre, il eſt preſque impoſſible de les en empêcher, parceque c'eſt de tous leurs divertiſſemens celui qui leur plaît davantage, & auquel ils ſont plus ſenſibles.

Danſe des Négres de Congo.

Les Négres de Congo ont une danſe tout-à-fait oppoſée à celle-là. Les danſeurs hommes & femmes ſe mettent en rond, & ſans bouger d'une place, ils ne font autre choſe que lever les pieds en l'air, & en fraper la terre avec une eſpece de cadence, en tenant le corps à demi courbé les uns devant les autres, marmotant quelque hiſtoire qu'un de la compagnie raconte, à laquelle les danſeurs répondent par un refrain, pendant que les ſpectateurs battent des mains. Cette danſe n'a rien qui choque la pudeur, mais auſſi elle eſt très-peu divertiſſante. Les Négres-Mines danſent en tournant en

1698. rond, le visage hors du cercle, qu'ils décrivent. Ceux du Cap Verd & de Gambie ont encore des danses particulieres; mais il n'y en a point dont tous en général s'accommodent mieux que du calenda. Les goûts sont differens, & il n'est pas permis d'en juger.

Danses à la Françoise, qu'on enseigne aux Négres.

Pour leur faire perdre l'idée de cette danse infame, on leur en a appris plusieurs à la Françoise comme le menuet, la courante, le passe-pied & autres, aussi-bien que les branles & danses rondes, afin qu'ils puissent danser plusieurs à la fois, & sauter autant qu'ils en ont envie. J'en ai vû quantité qui s'acquittoient très-bien de ces exercices, & qui avoient l'oreille aussi fine, & les pas aussi mesurez, que bien des gens qui se piquent de bien danser.

Il y en a parmi eux qui joüent assez bien du violon, & qui gagnent de l'argent à joüer dans les assemblées, & aux festins de leurs mariages. Ils joüent presque tous d'une espece de guitarre, qui est faite d'une moitié de calebasse couverte d'un cuir raclé en forme de parchemin, avec un manche assez long. Ils n'y mettent que quatre cordes de soye ou de pitte, ou de boyaux d'oiseaux séchez, & ensuite préparez avec de l'huile de Palma

Espece de guitarre dont les Négres se servent.

Christi. Ces cordes sont élevées d'un bon 1698.
pouce au-dessus de la peau qui couvre la calebasse par le moyen d'un chevalet. Ils en joüent en pinçant & en battant. Leur musique est peu agréable, & leurs accords peu suivis. Il y a cependant des gens qui estiment cette harmonie autant que celle des Païsans Espagnols & Italiens qui ont tous des guitarres, & en joüent très-mal. Je ne sçai s'ils ont raison.

Il est très à propos d'avoir toujours tous ses Esclaves chez soi les Fêtes & les Dimanches, non-seulement pour remédier aux accidens du feu qui peut s'allumer dans les Cannes, ou pour d'autres besoins, mais encore pour les empêcher de courir chez les voisins, & y commettre quelque desordre. J'aimois mieux permettre aux nôtres de danser toutes sortes de danses, excepté le calenda, que de les laisser aller dehors. Je payois assez souvent le violon, & je leur faisois donner quelques pots d'eau-de-vie pour se divertir tous ensemble. Je croi bien que malgré toutes mes précautions, ils dansoient le calenda de toutes leurs forces, lorsqu'ils ne craignoient pas d'être découverts. Leur passion pour cette danse est au-delà de l'imagination; les vieux,

1698. les jeunes, & jusqu'aux enfans, qui à peine se peuvent soutenir. Il semble qu'ils l'ayent dansée dans le ventre de leurs meres.

Tous les Négres aiment à paroître, & à être bien vêtus, sur tout quand ils vont à l'Eglise, aux Mariages de leurs amis, ou faire quelque visite. Ils travaillent encore davantage, & s'épargnent tout ce qu'ils peuvent, afin que leurs femmes & leurs enfans soient mieux habillez que les autres. Cependant il est rare que le mari fasse manger sa femme avec lui, quelque amitié qu'il ait pour elle. Ils sçavent fort bien les faire souvenir du respect qu'elles leur doivent. Il n'y a que la jeunesse qui dans le commencement de leur mariage donnent un peu plus de liberté aux femmes, & mangent quelquefois ensemble.

Respect que les Négres exigent de leurs femmes.

Histoire sur ce sujet.

J'ai souvent pris plaisir à voir un Négre Charpentier de notre Maison de la Guadeloupe lorsqu'il dînoit. Sa femme & ses enfans étoient autour de lui, & le servoient avec autant de respect que les domestiques les mieux instruits servent leur Maître; & si c'étoit un jour de Fête ou de Dimanche, ses gendres & ses filles ne manquoient pas de s'y trouver & de lui apporter quelques petits présens.

1698.

Ils faiſoient un cercle autour de lui, & l'entretenoient pendant qu'il mangeoit. Lorſqu'il avoit fini, on lui apportoit ſa pipe, & pour lors il leur diſoit gravement, allez manger vous autres. Ils lui faiſoient la révérence, & paſſoient dans une autre chambre, où ils alloient manger tous enſemble avec leur mere.

Je lui faiſois quelquefois des reproches de ſa gravité, & lui citois l'exemple du Gouverneur qui mangeoit tous les jours avec ſa femme; à quoi il me répondoit que le Gouverneur n'en étoit pas plus ſage: qu'il croyoit bien que les blancs avoient leurs raiſons, mais qu'ils avoient auſſi les leurs; & que ſi on vouloit prendre garde combien les femmes blanches ſont orgüeilleuſes & déſobéïſſantes à leurs maris, on avoüeroit que les Négres qui les tiennent toujours dans le reſpect & la ſoumiſſion, ſont plus ſages & plus expérimentez que les blancs ſur cet article.

J'ai déja remarqué que les Négres s'aiment beaucoup entr'eux, & qu'ils ſe ſecourent volontiers les uns les autres. Cette amitié paroît ſur tout quand ils ſont malades, & dure encore après leur mort. Si quelqu'un d'eux vient à mourir, ſoit qu'il ait des parens ou non,

Les Négres font dire des Meſſes pour leurs amis qui ſont morts.

tous les Négres de l'Habitation le pleurent, & font des cris épouventables. Tous les amis & compatriotes du défunt ne manquent pas de venir aussi tôt qu'ils le peuvent faire, & d'aller prier Dieu sur sa fosse, & s'ils ont de l'argent, ou des volailles, ils les portent au Curé pour faire dire des Messes pour le défunt.

Lorsqu'il mouroit quelque Négre de notre Habitation, ses parens & amis ne manquoient pas de m'apporter des volailles pour faire dire des Messes. Je les refusois, & je leur promettois de dire la Messe à leur intention, sans prendre de rétribution. Je m'apperçûs qu'ils étoient mécontens de mon procedé, & je fus averti qu'ils murmuroient hautement contre moi, parcequ'ils croyent que les prieres pour les défunts ne leur profitent qu'autant qu'elles sont payées. J'ai fait en vain tout ce que j'ai pû, pour leur faire perdre ces idées; il a fallu pour avoir la paix recevoir les volailles qu'ils m'apportoient, sauf à moi à prendre mon tems pour les leur payer sous quelque prétexte quand l'occasion s'en présenteroit. Je n'avois pas le même scrupule pour les Négres qui n'étoient pas de notre Maison: car à leur égard, je

Pensée des Négres sur la rétribution des Messes.

me souvenois bien que celui qui sert à l'Autel, doit vivre de l'Autel. 1698.

Les Négres font un festin le soir de leur fête, & les enfans le continuent après la mort de leur pere.

La plûpart des Négres, pour peu qu'ils soient accommodez, ne manquent pas de faire un petit festin à leurs parens, & à leurs amis, le jour de leur fête : les enfans se croyent chargez de cette obligation après la mort de leur pere. S'ils meurent sans laisser d'enfans, leurs parens, leurs amis, & sur tout leurs filleuls se chargent de ce soin, & continuent ce petit régal. Quand leurs moyens ne suffisent pas, ils viennent prier leurs Maîtres d'entrer dans une partie de la dépense, en leur donnant quelque bouteille d'Eau-de-vie pour la fête. Pour peu qu'on soit raisonnable, on ne leur refuse pas ces bagatelles. Ils ne manquent jamais d'y convier ceux que le défunt avoit coûtume d'y appeller, sans compter tous ceux de l'Habitation qui ont droit de s'y trouver, & qui pour l'ordinaire n'y viennent jamais les mains vuides. Après qu'ils sont assemblez, celui qui les a invitez leur fait un petit discours à la loüange de celui dont ils renouvelle la fête : il leur dit ses bonnes qualitez, il exagere la perte qu'ils ont faite par sa mort, & conclut en les priant de se souvenir de

Comment se passent leurs festins des morts.

1698. lui dans leurs prieres, & de se joindre à lui pour prier Dieu pour le repos de son ame. Alors ils se mettent tous à genoux, & récitent toutes les prieres qu'ils sçavent; après ils mangent ce qui est apporté, & boivent à la santé du défunt.

Les Négres Aradas mãgent les chiens.

Les Négres Aradas estiment beaucoup la chair de chien, & la préférent à toutes les autres. Un festin parmi eux seroit regardé comme très-médiocre si la principale piéce n'étoit pas un chien rôti. Quand ils n'en ont point, & qu'ils n'en peuvent pas voler, ils donnent un cochon deux fois aussi gros pour en avoir un. Nos Négres Créolles n'en mangent point, ceux mêmes qui descendent de pere & mere Aradas. Ils regardent comme une grande injure d'être appellez mangeurs de chiens. J'ai vû plusieurs fois de ces festins d'Aradas, où il y avoit un chien rôti. L'odeur en étoit bonne, & la chair me paroissoit très-délicate. J'ai eu souvent envie d'en goûter, la honte plutôt que la répugnance m'en a empêché. Je sçai pourtant bien que dans une nécessité pressante, je ne mourrois pas de faim, si je trouvois des chiens.

Les Négres Aradas ne sont pas les seuls

qui mangent des chiens, la plûpart des 1698.
Sauvages de Canada, au rapport des voyageurs les regardent comme un mets délicieux, & ce qui fait le plat d'honneur de leurs festins; de maniere que quand il est tems de s'asseoir pour manger, le maître du festin dit tout haut, le chien est cuit: & il me semble que dans la grande Tartarie & autres païs qui en sont voisins on châtre les chiens pour les engraisser plus facilement, & les manger.

C'est une chose étonnante de voir comme les chiens abboyent & poursuivent ces mangeurs de chiens, sur tout quand ils sentent qu'ils en ont mangé récemment. Dès qu'il y a un chien rôti dans une case, on en est bien-tôt averti: car tous les chiens viennent heurler autour, comme s'ils vouloient plaindre la mort de leur compagnon, ou se venger des meurtriers.

Les chiẽs abboyẽt ceux qui mangẽt leurs semblables.

Les cases des Négres, du moins pour la plûpart, sont assez propres. Un des devoirs du Commandeur est d'y avoir l'œil, & quand on en bâtit de nouvelles, d'y faire observer la simétrie, & l'uniformité, les faisant toutes d'une même longueur, largeur & hauteur, toutes de file, faisant une ou plusieurs ruës, selon

Les cases des Négres.

1698 la quantité de Négres que l'on a. On leur donne pour l'ordinaire trente pieds de long sur quinze de large. Si la famille n'est pas assez nombreuse pour occuper tout ce logement, on le partage en deux dans le milieu de sa longueur. Les portes qui sont aux pignons répondent sur deux ruës, lorsque la maison sert à deux familles; mais quand elle est occupée par une seule famille, il n'y faut souffrir qu'une porte. On couvre ces maisons avec des têtes de Cannes, de Roseaux, ou de Palmistes. On les pallissade ou environne avec des roseaux ou des clayes faites de petites gaulettes pour soutenir un torchis de terre grasse & de bouze de vache sur lequel on passe un lit de chaux.

Il y a toujours du feu dans les cases des Négres.

Les Négres ont grand soin que leurs cases soient bien closes, parce qu'ils sont fort sensibles au froid qui est piquant pendant la nuit. Les chevrons & la couverture descendent souvent jusqu'à terre, & font à côté des cases de petits appentis, où leurs cochons & leurs volailles se mettent à couvert. Il est rare qu'ils fassent plus d'une fenêtre, elle est toujours au pignon, parceque la porte leur donne assez de jour. Il y en a qui font une petite case à côté de la leur où ils font

leur feu & leur cuiſine, mais la plûpart 1698.
le font dans leur caſe, où ils entretiennent auſſi du feu toute la nuit. C'eſt ce qui fait que leurs caſes ſont toujours enfumées, & qu'eux mêmes contractent une odeur de fumée & de bouquin, qu'ils ſentent avant qu'ils ſe ſoient lavez, à laquelle on a bien de la peine à s'accoûtumer. Leurs lits ſont de petits cabinets qu'ils pratiquent dans la diviſion qu'ils font de leurs maiſons. Le mari & la femme ont chacun le leur, & dès que les enfans ont ſept ou huit ans on les ſépare pour éviter qu'ils ne commencent de trop bonne heure à offenſer Dieu : car il n'y a point de Nation au monde plus portée au vice de la chair que celle-là.

Lits des Négres & autres meubles de leurs caſes.

Les lits des Négres ne conſiſtent qu'en deux ou trois planches poſées ſur des traverſes, qui ſont ſoutenuës par de petites fourches. Ces planches ſont quelquefois couvertes d'une natte faite de côtes de baliſier, ou de latanier, avec un billot de bois pour chevet. Quand les Maîtres ſont un peu raiſonnables, ils leur donnent quelques méchantes couvertures, ou les vieux blanchets, ou quelques groſſes toilles pour ſe couvrir. En ce cas c'eſt au Commandeur à avoir ſoin de les

1698. leur faire laver de tems en tems, aussibien que leurs nattes, à cause des punaises & des poux, à quoi ils sont fort sujets. Par la même raison, il faut leur faire laver souvent leurs habits, & leur faire raser la tête. Le reste de leurs meubles consistent en des callebasses, des coüis, des canaris, des bancs, des tables, quelques ustenciles de bois, & quand ils sont un peu accommodez, en un coffre ou deux pour serrer leurs hardes.

On laisse pour l'ordinaire un espace de quinze à vingt pieds entre chaque case, afin de pouvoir remédier au feu, quand il s'allume dans quelqu'une, ce qui n'arrive que trop souvent. Ils ferment quelquefois ces espaces avec une palissade, & se servent de ce terrain pour renfermer leurs cochons, ou pour faire un petit jardin d'herbes potageres. Dans les Habitations où les Maîtres nourrissent des cochons, il vaut mieux obliger les Négres de mettre les leurs dans le parc du Maître, que de leur souffrir des parcs particuliers. On les oblige par ce moyen d'avoir soin de ceux du Maître, comme des leurs ; & lorsqu'ils veulent vendre ce qui leur appartient, ils faut qu'ils en donnent la préférence à leur Maître, cela lui

eſt dû ; mais il faut auſſi qu'il leur paye ce qu'il achete d'eux, autant pour le moins qu'ils le pourroient vendre au Marché. Il y auroit de l'injuſtice d'en agir autrement. 1698.

Il y a une Ordonnance auſſi-bien faite, qu'elle eſt mal executée, qui défend de rien acheter des Négres, à moins qu'ils n'ayent un billet de leurs Maîtres, qui ſpécifie ce qu'ils ont à vendre, avec la permiſſion qu'ils ont de le faire. Ce ſeroit un moyen aſſûré pour les empêcher de profiter de leurs vols ; mais il y a des gens, & ſur tout des regratiers, ou autres gens ſemblables, qui ne font pas tant de façons, qui achetent tout ce qu'on leur préſente, quoiqu'ils voyent fort bien par le bon marché qu'ils en ont, que la choſe a été volée ; & voilà ce qui entretient les Négres dans leur pratique de voler.

Ordonnance pour empêcher les vols, mal obſervée.

On donne aux Négres quelques cantons de terre dans les endroits éloignez de l'Habitation, ou proche des bois, pour y faire leurs jardins à tabac, & planter des patates, des ignames, du mil, des choux caraïbes, & autres choſes, soit pour leur nourriture, ſoit pour vendre. C'eſt une bonne maxime d'avoir ſoin qu'ils y travaillent, & qu'ils les

Jardins des Négres.

1698. tiennent en bon état. On leur permet d'y vacquer les Fêtes après le Service Divin, & ce qu'ils retranchent du tems qu'on leur donne pour leurs repas. Ces jardins leur produisent une infinité de commoditez. J'ai connu des Négres qui faisoient tous les ans pour plus de cent écus de tabac, & autres denrées. Lorsqu'ils sont à portée d'un Bourg, où ils peuvent porter commodément leurs herbages, leurs melons, & autres fruits, ils se regardent comme les heureux du siécle, ils s'entretiennent très bien, eux & leur famille, & s'attachent d'autant plus à leurs Maîtres, qu'ils s'en voyent protegez & aidez dans leurs petites affaires.

Les Négres sont railleurs.

J'ai déja remarqué qu'ils sont vains & glorieux; je dois ajoûter qu'ils sont railleurs à l'excès, & que peu de gens s'appliquent avec plus de succès qu'eux à connoître les défauts des personnes, & sur tout des Blancs, pour s'en mocquer entr'eux, & en faire des railleries continuelles. Si tôt qu'ils ont reconnu un défaut dans quelqu'un, ils ne le nomment plus par son nom, mais par quelque sobriquet, qui a du rapport à ce défaut. Ce sobriquet est parmi eux un mistere, qu'il est bien difficile aux Blancs de pénétrer,

1698.

nétrer, à moins que ſçachant leur Langue, on ne le découvre en les entendant ſe divertir des perſonnes dont ils parlent par des railleries piquantes, & pour l'ordinaire très-juſtes. J'ai ſouvent été ſurpris des défauts qu'ils avoient remarquez, & de la maniere dont ils s'en mocquoient : ce qui m'obligea à apprendre la Langue des Aradas.

Leur fidelité les uns envers les autres.

Ils ſont fort fidéles les uns aux autres, & ſouffriront plutôt les plus rudes châtimens que de ſe déceler. Quand quelqu'un de leurs amis eſt maron, ils le retirent & le cachent dans leurs caſes, où ils ont l'induſtrie de pratiquer de petits cabinets doubles, dont il eſt preſqu'impoſſible de s'appercevoir. Ils en ferment l'entrée d'une maniere ſi juſte, & la couvrent de leur bagage ſi naturellement, qu'il ſemble qu'il y a très-long-tems qu'on n'a pas approché de cet endroit-là, quoique très-ſouvent ils ne viennent que d'en fermer la porte. Leur maniere de cacher ce qu'ils ont dérobé, eſt aſſez ingénieuſe. Ils font un trou en terre ſous leur foyer, & après qu'ils y ont mis leur vol bien empaqueté dans des feüilles, ils bouchent le trou, & remettent par deſſus des cendres & des charbons, & portent loin de-là la terre qu'ils en ont tirée.

Leur maniere de cacher ce qu'ils ont volé.

1698. Quelque chose que ce puisse être, quand même ce seroit de la viande que les chiens découvrent à l'odeur, il est impossible de rien découvrir, à moins qu'on ne soit stilé à leurs manieres. Lorsqu'ils sont trouvez saisis de quelque vol, c'est un plaisir de voir comme ils sont les étonnez; il semble à les voir & à les entendre, qu'ils n'y ont aucune part, & que c'est une piéce qu'on leur a faite, pour les faire maltraiter, & perdre de réputation, & ils le font avec tant de naiveté, qu'il faut être habile pour ne s'y pas laisser tromper. Mais quand ils ont affaire à des gens qui les connoissent, leur derniere ressource est de dire, que c'est le diable qui les a trompez: & comme le diable n'est pas toujours là présent, ni d'humeur d'avoüer ce qu'on lui impute, on les fait châtier pour le larcin & pour le mensonge.

Deux exemples suffiront pour faire voir combien ils sont vains & superbes.

Je connoissois que le petit Négre qui me servoit, avoit ces deux défauts dans toute leur étenduë. Il avoit de l'esprit autant qu'on en peut avoir, il étoit très-fidéle, très-sage, intelligent, affectionné, j'en recevois plus de service que je

n'en devois naturellement attendre d'un 1698.
enfant de quatorze à quinze ans, puiſque je me repoſois ſur lui du détail de la Maiſon & de l'Habitation, qui auroit aſſûrement embaraſſé une perſonne bien plus âgée que lui. Mais avec ces bonnes qualitez, il étoit fier & ſuperbe, & jamais je n'ai pû l'en corriger. Lorſqu'il avoit fait quelque faute, je n'avois qu'à lui dire quelque parole de mépris, c'étoit pour lui une plus grande peine, que ſi on l'avoit écorché. Je lui diſois quelquefois, pour tâcher de l'humilier, qu'il étoit un pauvre Négre qui n'avoit point d'eſprit. Ce mot de pauvre le déſoloit, il ne le pouvoit ſouffrir, il murmuroit entre ſes dents lorſqu'il me croyoit fâché tout de bon, mais quand il jugeoit que je ne l'étois pas beaucoup, ilprenoit la liberté de me dire qu'il n'y avoitque les Blancs qui fuſſent pauvres, qu'on ne voyoit point les Négres demander l'aumône, & qu'ils avoient trop de cœur pour cela. Sa grande joye, auſſi-bien que des autres domeſtiques noirs de la Maiſon, étoit de venir m'avertir qu'il y avoit quelque pauvre qui demandoit l'aumône. Cela eſt rare, mais cela ne laiſſe pas d'arriver quelquefois. Ce ſont pour l'ordinaire des Matelots, qui

Exemple de la vanité des Négres.

1698. après avoir déserté sont tombez malades, & qui à la sortie de l'Hôpital n'ont pas assez de force pour travailler ; ou des engagez qui ont fini leur tems, & que la paresse ou quelque infirmité empêche de gagner leur vie.

Dès qu'il en paroissoit quelqu'un, il y avoit autant de gens pour l'annoncer qu'il y avoit de domestiques dans la Maison, & sur tout le petit Négre qui me servoit, qui ne manquoit jamais de me venir dire avec un air content & empressé, mon Pere, il y a à la porte un pauvre Blanc qui demande l'aumône. Je feignois quelquefois de ne l'entendre pas, ou de ne vouloir rien donner, pour avoir le plaisir de le faire répéter : car je sçavois que c'étoit le comble de sa joye. Mais, mon Pere, me disoit-il, c'est un pauvre Blanc, si vous ne lui voulez rien donner, je vais lui donner quelque chose du mien, moi, qui suis un pauvre Négre. Dieu merci, on ne voit point de Négre qui demande l'aumône. Quand je lui avois donné ce que je voulois envoyer au pauvre, il ne manquoit pas de lui dire, en le lui présentant : Tenez pauvre Blanc ; voilà ce que mon Maître vous envoye : & lorsqu'il croyoit que je le pouvois entendre, il le rappelloit

pour lui donner quelque chose du sien, 1698.
afin d'avoir le plaisir de l'appeller encore pauvre Blanc. Il croyoit après cela s'être vengé de tout ce que je lui avois dit, ou fait de mortifiant.

Voici l'autre exemple. Quand je voyois nos Ouvriers travailler mal, ou avec négligence, je leur disois que dans le tems que j'étois Négre, je servois mon Maître avec plus de diligence, & de bonne volonté qu'eux, & que c'étoit à cause de cela que j'étois devenu Blanc. J'avois ensuite le plaisir de les entendre disputer sur la possibilité ou l'impossibilité de cette métamorphose. Je trouvai un jour notre Négre Charpentier fort embarassé, il ne pouvoit venir à bout d'un tenon à queuë d'ironde qu'il falloit tailler dans une sabliere qui faisoit un biais assez difficile. Je pris sa régle & son compas, je traçai l'ouvrage, & le fis couper, & la coupe se trouva juste. Mais le remercîment qu'il m'en fit est trop singulier, & marque trop bien leur vanité pour ne le pas mettre ici. Je n'avois jamais voulu croire que vous eussiez été Négre, me dit-il, mais après cet ouvrage j'en suis persuadé : car il n'y a point de Blanc qui eût assez d'esprit pour le faire.

1698 C'est la coûtume de tous les Négres de donner aux Blancs toutes les mauvaises qualitez qui peuvent rendre une personne méprisable, & de dire que c'est leur fréquentation, & leurs mauvais exemples qui les gâtent. De sorte que s'ils voyent quelqu'un d'entr'eux qui jure, qui s'enyvre, ou qui fasse quelque mauvaise action, ils ne manquent pas de dire de lui avec mépris : C'est un misérable, qui jure comme un Blanc, qui s'enyvre comme un Blanc, qui est voleur comme un Blanc, &c.

Cette bonne opinion qu'ils ont d'eux-mêmes n'empêche pas qu'ils ne soient extrémement simples, sur tout quand ils arrivent de leur païs. Il y a une infinité de choses qu'ils ne peuvent comprendre, & entr'autres comment nous nous faisons entendre nos pensées par le moyen de l'écriture. Ils disent qu'il faut être sorcier pour faire parler le papier.

*Simplicité des Négres touchant l'écriture.*

Il est rare que les Négres soient chaussez, c'est-à-dire, qu'ils ayent des bas & des souliers. Il n'y'a que quelques personnes de qualité, & encore en très-petit nombre, qui fassent chausser ceux qui leur servent de laquais. Tous vont ordinairement nuds pieds, & ils ont la plante des pieds assez dure, pour se met-

*Habits des Négres.*

 1698.

tre peu en peine des ſouliers De ſorte que tous leurs habits conſiſtent en des calçons & une caſaque. Mais quand ils s'habillent les Dimanches & les Fêtes, les hommes ont une belle chemiſe avec des calçons étroits de toile blanche, ſur leſquels ils portent une candale de quelque toile ou étoffe légere de couleur. Cette candale eſt une eſpéce de jupe très large, qui ne va que juſqu'aux genoux, & même qui n'y arrive pas tout-à-fait. Elle eſt pliſſée par le haut, & a une ceinture comme un calçon, avec deux fentes ou ouvertures qui ſe ferment avec des rubans ſur les hanches. à peu près comme on voit en Italie & en France ces laquais qu'on appelle des coureurs. Ils portent ſur la chemiſe un peti pourpoint ſans baſques, qui laiſſe trois doigts de vuide entre lui & la candale, afin que la chemiſe qui bouffe, paroiſſe davantage. Quand ils ſont aſſez riches pour avoir des boutons d'argent, ou garnis de quelques pierres de couleur, ils en mettent aux poignets & au col de leurs chemiſes. A leur défaut ils y mettent des rubans. Ils portent rarement des cravattes & des juſte-au-corps. Lorſqu'ils ont la tête couverte d'un chapeau, ils ont bonne mine, ils ſont ordinairement

1698. bien faits. Je n'ai jamais vû dans tous les lieux de l'Amérique où j'ai été, aucun Négre qui fût bossu, boiteux, borgne, louche, ou estropié de naissance. Lorsqu'ils sont jeunes, ils portent deux pendants d'oreilles comme les femmes ; mais dès qu'ils sont mariez, ils n'en portent plus qu'un seul.

Les Habitans qui veulent avoir des laquais en forme, leur font faire des candales & des pourpoints de la couleur, & avec les galons de leurs livrées, avec un turban au lieu de chapeau, des pendants d'oreilles, & un carquant d'argent avec leurs armes.

Habits des femmes Négresses.

Les Négresses portent ordinairement deux juppes quand elles sont dans leurs habits de cérémonie. Celle de dessous est de couleur, & celle de dessus est presque toujours de toile de cotton blanche, fine, ou de mousseline. Elles ont un corset blanc à petites basques, ou de la couleur de leur juppe de dessous avec une échelle de rubans. Elles portent des pendants d'oreilles d'or ou d'argent, des bagues, des bracelets, & des colliers de petite rassade à plusieurs tours, ou de perles fausses, avec une croix d'or ou d'argent. Le col de leur chemise, les manches & les fausses-manches sont garnies de den-

telle, & leur coëffure est de toile bien 1698.
blanche, bien fine & à dentelle. Tout ceci doit s'entendre des Négres & Négresses qui travaillent assez en leur particulier pour acheter toutes ces choses à leurs dépens. Car excepté les laquais, & les femmes de chambre, il s'en faut bien que les Maîtres leur donnent tous ces habits & tous ces ajustemens, ainsi que je l'ai marqué à la fin de ma seconde Partie. Comme les Négresses sont pour l'ordinaire fort bien faites, pour peu qu'elles soient bien habillées elles ont fort bon air, sur tout quand on est fait à leur couleur. Car pour ceux qui n'y sont pas accoûtumez, ils doivent se contenter de les regarder par derriere, autrement elles leur paroîtront justement comme des mouches dans du lait.

C'est une erreur de croire que nous fassions consister la beauté de nos Négres, dans la diformité de leur visage, dans de grosses lévres, avec un nez écrasé. Si ce goût a été à la mode en Europe, il ne l'est point aux Isles; on y veut des traits bien réguliers. Les Espagnols plus que tous les autres y prennent garde de fort près, & ne regardent pas à quelques centaines d'écus de plus pour avoir une belle Négresse.

1698. J'en ai vû des deux sexes faits à peindre, & beaux par merveille. Ils ont la peau extrémement fine, le velours n'est pas plus doux. Plus ils sont d'un beau noir luisant, & plus on les estime. Comme ils ont les pores bien plus ouverts que les blancs, ils suent beaucoup davantage, & sentent mauvais s'ils négligent de se laver. Il est rare qu'on leur fasse des reproches là dessus quand ils sont proches de la mer ou d'une riviere : car ils sont du naturel des canards.

Les Négres de Sénégal, de Gambie, du Cap Verd, d'Angolle & de Congo, sont d'un plus beau noir que ceux de la Mine, de Juda, d'Issigni, d'Arda, & autres lieux de cette côte. Généralement parlant ils sont d'un beau noir quand ils se portent bien, mais leur teint change dès qu'ils sont malades, & cela se connoît en eux aussi facilement que dans les Blancs, parce qu'ils deviennent alors d'une couleur de bistre, & même de cuivre. Ils sont fort patiens dans leurs maladies ; quelques opérations qu'on leur fasse, il est rare de les entendre crier ou se plaindre. On ne peut pas dire que cela vienne d'insensibilité, car ils ont la chair très-délicate, & le sentiment fort vif, mais d'une certaine grandeur d'ame, &

Les Négres sont fort patiens.

d'une intrépidité qui leur fait mépriser le mal, les dangers, & la mort même. J'en ai vû rompre tout vifs, sans qu'ils jettassent aucun cri. On en brûla un au Fort Royal de la Martinique, sans qu'il dît une seule parole; après qu'il fut attaché sur le bucher, il demanda un bout de tabac allumé, qu'on lui mit à la bouche, & qu'il fumoit encore lorsque ses jambes étoient déja crevées par la violence du feu. 1698.

Exemples de leur intrépidité & de leur mépris de la mort.

Il arriva un jour que deux Négres ayant été condamnez, l'un à être pendu, & l'autre à être fustigé au pied de la potence; le Confesseur se méprit, & confessa celui qui ne devoit pas mourir. On ne s'apperçût de la méprise qu'au moment que l'Exécuteur l'alloit jetter au vent; on le fit descendre, & on confessa celui qui attendoit le foüet au pied de la potence, qui monta l'échelle avec autant d'indifférence que l'autre en étoit descendu, & comme si ce qui se passoit n'avoit tiré à aucune conséquence.

De cette intrépidité & de ce mépris qu'ils font de la mort, naît une bravoure qui leur est naturelle. Ils en ont donné des preuves dans un grand nombre d'occasions, & entr'autres à la prise de

1698. Cartagene ; & l'on sçait que toutes les Troupes ayant été repoussées vivement à l'attaque du Fort de Boccachica, les Négres qu'on avoit amenez de Saint Domingue l'attaquerent d'une maniere si hardie, & avec tant de vigueur, qu'ils l'obligerent à se rendre.

Action de valeur des Négres.

Ils ont conservé le Quartier du Prêcheur, quand les Anglois attaquerent le Fort S. Pierre de la Martinique en 1693. & ils les resserrerent tellement dans leur Camp de ce côté-là, qu'ils n'oserent jamais s'en écarter, ni tenter de brûler & de piller le Quartier.

Ils firent parfaitement bien à la Guadeloupe en 1703. où l'on peut dire qu'ils détruisirent plus d'ennemis que tout le reste de nos Troupes. Il y avoit une Compagnie de soixante Négres ou environ, dont près de la moitié étoit de notre Habitation. Un des nôtres tua un Officier Anglois, qui étoit à la tête d'un assez gros détachement, & soutenu du reste de ses compagnons, ils culbuterent les ennemis, en tuerent un bon nombre, rapporterent deux tambours, trois hallebardes, & quantité d'armes & d'habits ; & notre Négre qui avoit tué l'Officier Anglois, le dépoüilla & m'apporta son épée, son esponton, & son hausse-col.

Quelques jours après ce Négre vint se 1698.
plaindre qu'un certain Officier François lui avoit dit de lui apporter ces armes, ou qu'autrement il le maltraiteroit ; il me dit que si cet Officier levoit la main sur lui, il lui casseroit la tête tout comme à un Anglois. Je lui défendis d'en venir à cette extrémité, & lui promis de parler à ce brave. En effet l'ayant trouvé chez le Gouverneur, je lui dis de ne pas songer aux armes Angloises, dont il avoit envie, que s'il en vouloit, il n'avoit qu'à faire comme le Négre qui me les avoit apportées, & sur tout qu'il ne se mît pas en devoir de le maltraiter, parceque je connoissois le Négre fort résolu à ne rien souffrir. Il suivit mon conseil avec beaucoup de sagesse, & bien lui en prit.

On a vû par ce que j'ai dit de la nourriture, que les Maîtres sont obligez de donner à leurs Esclaves, qu'ils n'ont pas de quoi faire grande chere. Heureux encore si leurs Maîtres leur donnoient exactement ce qui est porté par les Ordonnances du Roi : ils ne laissent pas cependant de s'entretenir avec ce peu, en y joignant les pois, les patates, les ignames, les choux caraïbes, & autres fruits de leurs jardins, les crabes & les gre-

Vivres des Négres.

1698. noüilles qu'ils prennent, & sur tout les figues & les bananes, dont leurs cases sont toujours très-bien pourvûës. Ils ne tuent leurs volailles que quand ils sont malades, & leurs cochons que lorsqu'ils font quelque festin. Excepté ces deux cas, ils les vendent, & employent l'argent qu'ils en retirent en poisson & viande salée, qui leur font plus de profit.

Leurs mariages.

Le plus considérable de leurs festins est celui de leur mariage. Quoique le Maître y contribuë beaucoup, cela ne suffiroit pas. Tous les Négres de l'Habitation, & tous ceux qui sont invitez, ne manquent pas d'apporter quelque chose pour le festin, & pour faire un présent aux mariez. Les Maîtres les habillent de quelque belle toile ou étoffe légere, selon sa liberalité, & le rang qu'ils tiennent parmi les autres Esclaves; car il y a de la distinction parmi eux, & ce n'est pas une petite affaire que la conclusion d'une alliance, sur tout entre les Négres Créolles: il faut bien des cérémonies avant d'en venir là. Outre le consentement du Maître, il faut avoir celui des Parains & Maraines, de tous les parens & des ptincipaux amis des deux familles. Il faut bien examiner

1698.

s'ils sont d'une naissance égale, de maniere que la fille d'un Commandeur ou d'un ouvrier, ne voudra pas épouser le fils d'un Négre de jardin, c'est-à-dire, qui travaille simplement à la terre, & ainsi des autres dégrez qui leur tiennent lieu de Noblesse. Les Négres nouveaux ne sont pas si difficiles, & on les contente à moindres frais. Cependant de quelque maniere que ce soit, il est de la prudence des Maîtres de ne les point violenter sur cet article, de peur des suites fâcheuses que cela peut avoir.

Ils n'aiment pas les herbes cruës

Dès que les Négres se trouvent mal, ils se bandent la tête, se font suer, & ne boivent que de l'eau chaude. Il est rare d'en trouver qui mangent des herbes cruës, comme nous mangeons la salade, & quelques autres légumes. Ils disent que cela n'est bon que pour les bœufs & les chevaux, qui n'ont pas l'esprit de faire cuire les herbes.

J'avois pris à la maison un petit Négre de sept à huit ans, pour l'instruire peu à peu, & le mettre en état de servir quelqu'un de nos Curez quand il seroit plus âgé. Il regardoit avec étonnement quand je mangeois de la salade, & disoit aux autres, que je mangeois comme les chevaux. Il fut assez long-tems sans

1698. en vouloir manger, disant toujours qu'il n'étoit ni bœuf ni cheval. A la fin en ayant mangé, & l'ayant trouvée bonne, il s'en vint tout joyeux me dire, mon Pere, j'ai mangé de l'herbe comme un cheval, tout comme vous. Voilà la simplicité d'un enfant, & elle pourroit être encore la même dans un Négre nouveau venu d'Afrique, mais ils la perdent bientôt, & deviennent pour le moins aussi rafinez que les Blancs, à moins que leurs petits intérêts ne les obligent de se contrefaire, & d'affecter une simplicité extraordinaire avec ceux qui ne les connoissent pas.

Ils affectent quelquefois de paroître plus simples qu'ils ne sont.

Quelques-uns de nos Religieux nouvellement arrivez de France, me demanderent si les jeunes Négres qui nous servoient à table connoissoient les monnoyes; je leur dis, qu'ils pouvoient s'en éclaircir par eux-mêmes. Ils s'adresserent justement à celui qui me servoit, & lui présenterent un sol marqué. Il le prit, le tourna deux ou trois fois, comme s'il n'eût pas sçû ce que c'étoit, & le leur rendit avec une indifférence que je connus bien être des plus affectée. Nos Peres crurent qu'il ne connoissoit pas la monnoye. Un d'eux lui présenta une piéce de trente sols qu'il prit aussi-tôt,

& faisant une profonde révérence à celui 1698.
qui la lui avoit présentée, il la mit dans sa poche. Comment, lui dit le Pere, tu ne connois pas les sols marquez, & tu prends les piéces de trente sols; c'est, lui répondit le Négre, que les sols marquez sont trop petits.

Il ne faut rien épargner pour les faire vivre en paix les uns avec les autres non-seulement dans l'Habitation où ils sont attachez, mais encore avec les Négres des voisins, parce qu'étant comme je l'ai remarqué ci-devant fort orgüeilleux, ils sont par une suite nécessaire extrémement vindicatifs.

Les Négres sont fort vindicatifs.

Il est presque impossible d'appaiser leurs querelles quand ils ont une fois commencé à se battre; il faut que les Maîtres s'attendent à voir recommencer tous les jours ces désordres, dont ils ne doivent pas espérer de voir la fin, s'ils laissent un peu invéterer la haine.

Notre Habitation du Fonds S. Jacques de la Martinique nous avoit été donnée par M. du Parquet, Seigneur & Proprietaire de l'Isle; & comme lui & toute sa maison avoient beaucoup de bonté pour notre Mission, il voulut nous établir auprès de lui, en nous donnant un terrain auprès de celui qu'il s'étoit

Histoire sur ce sujet.

1698. réservé à Sainte Marie de la Cabesterre. Pour empêcher qu'il n'arrivât dans la suite des tems quelque contestation entre ses héritiers & nous pour nos terres, si elles étoient contiguës, il jugea à propos de laisser un espace de deux cens pas entre nos Habitations. Ce terrain fut concedé dans la suite à un nommé Lecaudé Saint-Aubin, qu'on disoit être un assez mauvais Arpenteur, mais qui montra qu'il en sçavoit assez pour duper ceux qui se croyoient plus habiles que lui. En effet à peine fut-il en possession de ce petit terrain, qu'il demanda qu'on fixât un rumb de vent, pour établir les lizieres des deux Habitations entre lesquelles il se trouvoit, & se servit si bien de son sçavoir-faire, qu'au lieu d'un rumb de vent qui devoit lui donner deux cens pas de large sur toute la hauteur; il en établit deux, qui en s'éloignant l'un de l'autre, lui firent une Habitation, qui n'ayant que deux cens pas de large au bord de la mer, se trouva en avoir dix-huit cens, quand on eût mesuré jusqu'à trois mille pas de hauteur. Le tout, comme on le voit, aux dépens des Habitations voisines, c'est-à-dire, de la nôtre, & de celle de M. du Parquet, qui étoit tombée entre les mains

du ſieur Piquet de la Calle, Commis 1698.
principal de la Compagnie de 1664.

Le chagrin que les Maîtres eurent de cette ſupercherie, étoit paſſé à leurs Eſclaves, toujours très-diſpoſez à épouſer les querelles de leurs Maîtres : en ſorte qu'il y avoit toujours eu des démêlez entre les Eſclaves qui étoient venus très-ſouvent aux mains. La mort de cet Habitant avoit ralenti la fureur de cette petite guerre, on n'y penſoit plus depuis que la Sucrerie de Saint Aubin étoit tombée en d'autres mains, & ſes Négres partagez entre cinq ou ſix enfans qu'il avoit laiſſez. Un accident que je vais dire ralluma l'ancienne guerre.

Je fus averti que l'Habitant qui avoit eu la Sucrerie de Saint Aubin avoit fait ouvrir le corps d'un de ſes Négres qui étoit mort, & qu'ayant fait tirer le cœur, il l'avoit mis dans de la chaux vive, avec certaines cérémonies qu'il n'eſt pas néceſſaire de rapporter ici. Cet homme avoit perdu quelques Négres, & s'imaginant que leur mort étoit l'effet de quelque maléfice, il prétendoit faire mourir le ſorcier par cette cérémonie, & lui brûler le cœur à meſure que la chaux conſommoit celui du mort. Cet avis m'embaraſſa beaucoup, parceque

Superſtition d'ũ Habitant de la Martinique.

1698. je ne voulois avoir rien à démêler avec cet homme, qui étoit de l'humeur du monde la plus étrange. Cependant le tems de Pâques approchoit, le ſcandale croiſſoit dans la Paroiſſe, beaucoup d'honnêtes gens m'en avoient fait des plaintes, & ſans me rendre en quelque ſorte coupable de prévarication, je ne pouvois plus m'empêcher de lui en dire mon ſentiment. Je le fis donc avec toutes les précautions poſſibles de crainte d'éfaroucher davantage cet eſprit bouru. Après lui avoir repréſenté l'offenſe qu'il avoit commiſe, le ſcandale qu'il avoit donné à tout le quartier, & le tort qu'il ſe faiſoit à lui-même, je le priai de ſonger à ſa conſcience, & de réparer par une conduite plus chrétienne le mal qu'il avoit fait. Il reçût très-mal l'avis que je lui donnai, & me dit que bien que je fuſſe ſon Curé, je ne devois pas entrer dans ſes affaires domeſtiques, qu'il prétendoit être maître de ſes Négres auſſi-bien quand ils étoient morts, que quand ils étoient vivans, & qu'il m'avertiſſoit une fois pour toutes de ne me point embaraſſer de ſa conſcience, ni de ſes Négres; mais ſeulement de faire ceſſer les maléfices des Négres de notre Habitation qui faiſoient mourir les ſiens. Je

voulus lui faire entendre raison sur et 1698.
article, mais il n'y eut pas moyen : de sorte que je le quittai content d'avoir fait mon devoir, & j'attendis que Dieu y mît ordre, comme il n'a pas manqué de faire.

Le petit Négre qui me suivoit avoit entendu ce qu'il avoit dit de nos Négres, & le leur rapporta. Les nôtres pour se venger de cette fausse accusation, attendirent ceux de ce voisin le Dimanche suivant, & les battirent d'une étrange maniere. Je vis bien que ce commencement de batterie auroit des suites fâcheuses, & que si on n'y mettoit ordre ils s'égorgeroient. Je fis châtier nos Négres fort sévérement, & fis dire à ce voisin, qu'il étoit à propos qu'il retînt les siens, & que de mon côté je sçaurois retenir les miens. Mais au lieu de le faire il eut l'imprudence d'épouser la querelle de ses Esclaves, & s'étant mis à leur tête avec son Commandeur blanc, ils se jetterent sur les nôtres qui passoient dans le grand chemin qui traverse la savanne, en revenant de la Paroisse, & les maltraiterent beaucoup ; ce qui leur fut facile, parceque depuis la premiere batterie je ne souffrois pas qu'ils portassent des coûteaux ni des bâtons.

1698. Quelques Négresses qui s'étoient sauvées appellerent des Négres des Habitations voisines à leurs secours, & ceux des nôtres qui ne s'étoient point trouvez au commencement de l'action. Ils vinrent en grand nombre sur le champ de bataille, où les nôtres se défendoient à coups de pierre, & avec quelques bâtons qu'ils avoient gagnez.

Le secours qui étoit venu à nos gens rendit bien-tôt la partie inégale. Le Maître des attaquans & son Commandeur eurent tous deux la tête cassée, l'un d'un coup de pierre, & l'autre d'un coup de bâton. Ils furent donc obligez de s'enfuir, & de se retirer dans leurs cases, où les nôtres les poursuivirent, & y alloient mettre le feu, & peut-être à tout le reste de l'Habitation, si les voisins qui étoient accourus pour appaiser le désordre, ne les eussent fait retirer. Sept Négres de notre Habitation furent blessez, dont l'un qui avoit reçû un coup d'épée dans la cuisse, avoit saisi ce voisin au collet, & l'avoit désarmé. Son Commandeur y avoit aussi perdu son sabre, il y eut treize Négres blessez du côté du voisin.

On m'envoya avertir de ce déſordre 1698.
au Bourg de la Trinité, où mes affaires m'avoient obligé d'aller après avoir fait le Service à Sainte Marie. Je revins avec toute la diligence poſſible, mais le mal étoit ſans remède. Je trouvai le Chirurgien occupé à panſer nos bleſſez, & le reſte de nos gens avec quantité de Négres de nos voiſins qui les étoient venus joindre, qui ſe préparoient à aller brûler leurs ennemis dans leurs caſes ſi-tôt que la nuit ſeroit venuë. Je n'eus pas peu de peine à les calmer, & ſur tout les femmes & les parentes des bleſſez. J'en vins à bout, & je renvoyai tous les Négres étrangers qui étoient venus au ſecours des nôtres.

J'écrivis auſſi-tôt au Superieur de la Miſſion ce qui s'étoit paſſé, afin qu'il en informât M. l'Intendant; mais ayant été averti que le voiſin avoit fait partir ſon Commandeur au commencement de la nuit pour aller ſe plaindre à l'Intendant, & montrer ſa tête caſſée; je réſolus de partir auſſi, afin d'empêcher les ſuites de cette affaire. Elle n'auroit eu rien de fâcheux, s'il n'y avoit eu que des Négres bleſſez, mais il y avoit deux Blancs, & je n'étois pas ſûr de trouver

1698. des témoins pour prouver que cet Habitant avoit été l'agresseur. Je crus que notre bon droit avoit besoin d'un peu de secours. Je partis donc environ à une heure après minuit, & ayant appris par les Négres que j'avois envoyez suivre le Commandeur blessé, qu'il s'étoit arrêté en chemin, parceque sa blessure ne lui permettoit pas de faire une traite de huit bonnes lieuës sans prendre du repos; je m'arrêtai aussi pour le laisser prendre le devant, & le pouvoir rencontrer dans le bois, où je voulois lui parler sans témoins. Cela arriva comme je l'avois projetté; je le joignis, & aussi-tôt les deux Négres qui l'accompagnoient prirent la fuite, craignant d'être maltraitez par ceux qui étoient avec moi. Le Commandeur même n'étoit pas sans crainte, je le connus aux premieres paroles qu'il me dit, j'en profitai, comme on peut croire; & après lui avoir fait conter le fait comme il étoit arrivé, je lui dis qu'il devoit m'en donner un certificat. Il eut de la peine à s'y résoudre, voyant bien qu'après m'avoir donné cette piéce, il faudroit qu'il cherchât un autre Maître. J'applanis cette difficulté d'une maniere qui le contenta entierement. Nous entrâmes

trâmes dans la premiere Habitation que 1698.
nous trouvâmes ſur le chemin, où en préſence de ceux qui y étoient, il déclara comme l'affaire s'étoit paſſée : il m'en donna un ample certificat qu'il ſigna, & que je fis ſigner à ceux qui étoient préſens comme témoins de ce qu'il venoit de dire & d'écrire : je lui dis de ſe repoſer deux ou trois heures au lieu où je le laiſſois, ayant moi-même beſoin de ce tems pour profiter du certificat qu'il venoit de me donner. Je me rendis en diligence chez l'Intendant qui avoit déja été informé du fait par notre Superieur. Je renouvellai les plaintes qui avoient été faites, & en lui montrant le certificat, je le convainquis de mon bon droit.

Comme le voiſin en queſtion appartenoit à des gens qui méritoient toute la conſidération que l'Intendant avoit pour eux, & qui d'ailleurs étoient amis de notre Maiſon, il me demanda ſi je ne ſerois pas auſſi content d'un accommodement que d'un jugement. Je l'en laiſſai le maître, & je lui dis que j'en paſſerois avec plaiſir par où il voudroit, parceque je ne ſouhaitois autre choſe que la paix. L'accommodement fut bien tôt fait ; j'eus toute la ſatisfaction que je pouvois

1698. prétendre, & la paix fut rétablie entre nos Négres, moyennant quelques pots d'eau-de-vie qu'on leur fit boire ensemble pour l'affermir.

Le sieur de Saint-Aubin qui avoit été le Proprietaire de l'Habitation que le voisin dont je viens de parler occupoit, avoit perdu un nombre considerable de Négres, qui étoient morts en peu d'heures, dans des douleurs inconcevables, & cela par la malice d'un de ses Esclaves qui les empoisonnoit dès qu'il remarquoit que le Maître étant content de quelqu'un d'eux, ou lui donnoit quelque marque de bonté.

Négre qui se sert d'un poison très-vif pour faire mourir ses Compagnons.

Ce misérable étant à l'article de la mort envoya chercher son Maître pour lui demander pardon & lui avoüer qu'il étoit coupable de la mort de plus de trente de ses compagnons, qu'il avoit empoisonnez. Il lui dit qu'il se servoit pour cela du suc d'une plante qu'on trouve au bord de la mer aux Cabesterres des Isles, qu'il n'est pas nécessaire que je décrive ici. Il avoit soin d'avoir toujours un de ses ongles plus grand que les autres, & lorsqu'il vouloit empoisonner quelqu'un, il alloit grater avec cet ongle l'écorce de cette plante jusqu'à ce qu'il l'eût rempli du suc épais qui en

ſortoit. Avec cette proviſion il retournoit à la maiſon, & ne manquoit pas d'inviter le malheureux qu'il vouloit tuer, à boire un coup d'eau-de-vie. Il bûvoit le premier, puis il en verſoit à ſa victime de la même bouteille dans le même coüi dont il s'étoit ſervi lui-même, mais qu'il tenoit d'une maniere que ſon ongle trempoit dans l'eau-de-vie, & y répandoit le venin dont il étoit rempli. Il ne ſe paſſoit jamais deux heures ſans que celui qui avoit bû ne tombât dans des convulſions horribles, qui l'emportoient en peu de momens. On lui demanda quel reméde il y avoit à ce poiſon, il dit qu'il n'y en avoit point d'autre que la racine de ſenſitive épineuſe, qui étant pilée & dilayée dans du vin faiſoit rejetter ce venin. Je n'ai garde de faire connoître cette mauvaiſe plante, peut-être ne l'eſt elle que de trop de gens. Ce fut un des enfans du ſieur de Saint-Aubin qui me la montra. On jugera de ſa force par ce que je vais dire. Si on la rompt, & qu'on l'approche du nez, elle a une odeur ſi forte & ſi pénétrante, & en même-tems ſi nuiſible, qu'elle feroit tomber la perſonne en pamoiſon, ſi on l'y laiſſoit le tems qu'il

1698.

Reméde à ce poiſon.

1698. faut pour dire la moitié d'un *Ave Maria.* J'en ai fait l'expérience, & j'en donne le remede, qui est un des plus assûrez contre-poisons que je connoisse, & qu'il y ait peut-être dans toute la Médecine.

Trois espéces de sensitives.

Il y a trois especes de sensitives. Si je ne craignois de me trop éloigner du sentiment commun, je les réduirois à deux; à celle qui est épineuse, qui est la meilleure, & à celle qui est sans épines, que l'on distingue en mâle & fémelle, parceque les feüilles de l'une sont plus grandes que celles de l'autre. Tout le monde sçait que cette plante est appellée sensitive, ou plante vive, parceque dès qu'on la touche, soit avec un bâton, soit avec la main, ses feüilles s'approchent l'une de l'autre, se ferment, & demeurent quelques momens comme collées ensemble, après quoi elles se r'ouvrent & reprennent leur situation ordinaire. On se sert souvent de cette proprieté, pour surprendre la simplicité de ceux qui ne la sçavent pas, & particulierement des filles à qui l'on fait croire que le mouvement de ces feüilles est une marque de leur sagesse, ou du contraire.

Je ne sçai où le Pere du Tertre avoit

les yeux quand il dit avoir cherché cette plante ſans la pouvoir trouver à la Guadeloupe, & n'en avoir trouvé de veritable qu'à S. Chriſtophe au Quartier de Cayonne. Rien n'eſt plus commun que cette herbe de quelqu'une des trois eſpeces qu'on la ſouhaite à la Martinique, la Guadeloupe, la Dominique, Marie-Galante, & autres Iſles, on la trouve par tout juſques ſur les bords de la mer, & plus communément dans les terrains ſecs & arides, que dans les bons. 1698.

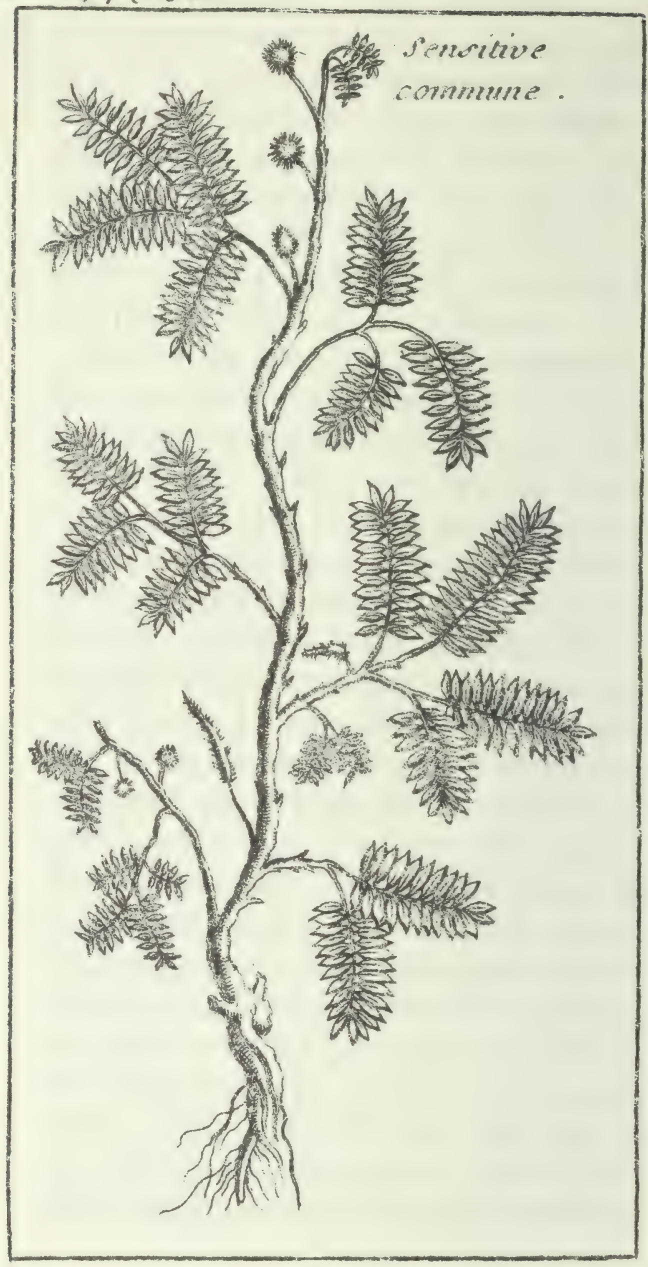
La ſenſitive épineuſe eſt la plus petite des trois eſpeces. Elle vient de ſemence & de bouture. La racine qui produit & qui ſoutient la tige eſt longue d'un demi-pied ou environ, aſſez groſſe vers la ſuperficie de la terre finiſſant en pointe, elle eſt preſque toute couverte de filets aſſez longs & ſouples. La peau qui l'enveloppe eſt brune, le dedans eſt blanc, moëlleux, ſpongieux, ſans odeur, d'une ſaveur aſſez douce. Elle pouſſe pluſieurs branches ou tiges qui ſont longues, & foibles, qui rampent à terre, ſe plient & s'entrelaſſent, elles ſont ſouples, tendres, moëlleuſes, & garnies de petites épines un peu crochuës, & fort pointuës. Ses feüilles viennent toujours couplées. Chaque petite branche ou ſcion

1698. en a depuis onze jusqu'à quinze, il est rare d'en trouver plus ou moins. Elles sont deux fois plus longues que larges, d'un verd brun par-dessus, plus clair par-dessous. Elles sont assez fortes quoique peu charnuës, & toutes garnies sur le dessous & par les bords de petites épines fines, droites & assez fortes.

La fleur de cette plante est un bouquet de quantité de petits filets blancs, fins, & déliez, long d'un demi pouce, dont les extrémitez sont arrondies en forme de bouton jaune, en la place desquelles on voit enfin sortir de petites siliques brunes, qui renferment des semences ovalles, plattes, dures, brunes, environnées d'un petit filet d'une couleur plus brune. Chaque silique est environnée sur ses bords d'une espece de cordon composé de petites épines courtes, séches, grises, qui semblent être disposées de maniere à empêcher qu'on ne puisse prendre les semences de la plante.

Quelques gens prétendent que les feüilles de cette espece infusées dans de l'eau, & prises comme l'Ipecacuanha, produisent le même effet. S'il ne s'agit que de faire vomir ils ont raison; car rien au monde n'y est plus propre, mais il faut être habile pour composer un reméde,




Sensitive
commune.

d'un poiſon auſſi vif & auſſi fort qu'eſt 1698.
le ſuc des feüilles de cette plante. Le Public me diſpenſera de lui apprendre ce que j'ai entendu dire ſur cela, il ſuffit qu'il ſçache que le remede unique & ſpécifique contre ce poiſon eſt la racine de la même plante préparée & priſe comme je le dirai avant de finir cet article.

Les deux autres eſpéces de ſenſitives que le Pere du Tertre regarde comme les veritables, & qu'il dit qu'il n'a trouvées qu'à S. Chriſtophe, ne ſont point épineuſes. Elles croiſſent en arbriſſeau. J'en ai vû par tout à la Martinique de quatre & cinq pieds de haut, leur tige eſt délicate, fragile, moëlleuſe, couverte d'une écorce verte, mince, aſſez adherente. Elle pouſſe beaucoup de branches qui ſe ſubdiviſent en rameaux & en petits ſcions où les feüilles ſont attachées deux à deux, de maniere qu'en ſe retréciſſant ou ſe couchant, elles ſe renferment preſque l'une dans l'autre : elles ſont d'un verd brun avec de petits points rouges. La fleur de cette eſpece eſt un bouquet de très petites roſes à cinq feüilles de couleur bleüe avec un peu de rouge, auſquelles ſuccedent des ſiliques longues de deux pouces ou environ,

Senſitive commune.

1698. minces, délicates, & remplies de petites graines plates, ayant presque la figure d'un cœur, dures, & d'une couleur de noir lustré.

On distingue cette espéce en mâle & fémelle, & cette distinction se prend uniquement par la grandeur des feüilles qui sont plus grandes dans le mâle que dans la fémelle. Mais avant de convenir de cela, il faudroit sçavoir bien exactement, s'ils sont de même âge, dans un terrain également bon, dans une égale exposition, & bien d'autres circonstances que je n'ai pas examinées, & qui me paroissent assez peu importantes.

Voici ce que j'ai promis de dire de la racine de la sensitive épineuse.

Je fus appellé au mois de Décembre 1696. pour confesser un Négre qui appartenoit au sieur de Laquant Capitaine de Milice du Quartier de Sainte Marie à la Cabesterre de la Martinique. Je trouvai ce pauvre malade dans des douleurs & dans des convulsions épouventables. J'en tirai ce que je pus, vû l'état où il étoit, pendant qu'on préparoit la racine de sensitive épineuse qu'on alloit lui faire prendre, & qui devoit décider de son sort, c'est-à-dire, le guérir en lui faisant rejetter le poison, s'il avoit

Expérience de la racine de sensitive épineuse.

Tom. 4. pag. 512.





1698.

aſſez de force pour cela, ou l'achever en peu de momens, ſi la nature trop affoiblie ne pouvoit pas réſiſter à la violence de l'opération du reméde.

Après que la racine tout récemment tirée de terre eût été gratée, dépoüillée de ſa peau brune, lavée & eſſuyée, on la pila dans un mortier, & on la réduiſit en pâte, dont on prit le poids d'une piece de quinze ſols que l'on remit dans le mortier où l'on la fit diſſoudre en la broyant bien avec du vin rouge que l'on verſoit peu à peu dans le mortier. Quand la pâte fut entierement diſſoute dans le vin, on le lui fit prendre, il y en avoit un bon verre. Il étoit ſur un matelas poſé à terre entre deux feux : on ne laiſſa pas de le bien couvrir aſſez inutilement, comme je croi, car en moins d'un *Miſerere* le reméde commença à operer par une ſueur extraordinaire, qui fut accompagné de convulſions très-violentes, & d'un vomiſſement qui ſembloit lui aller faire rendre les inteſtins par la bouche, pendant lequel il rendit un animal vivant de la groſſeur du pouce, d'environ quatre pouces de longueur, ayant quatre jambes de plus d'un pouce de longueur diviſées en trois articles, avec de petites griffes comme celles d'un rat,

Effet prodigieux de la racine de ſenſitive.

1698. La tête ne se distinguoit du reste du corps que par le mouvement du col, il avoit deux petits yeux, & une gueule armée de dents. Le dos étoit couvert de deux aîles à peu près de la matiere & de la figure de celles des chauvesouris, & le reste du corps couvert d'un poil rougeâtre, court, dur, mais en petite quantité. Le malade rendit beaucoup de sang, & de matiere bleuâtre après qu'il eût rejetté cet insecte, & tomba ensuite dans une défaillance qui dura long-tems, & dont on ne pût le faire revenir qu'à force de cordiaux. Un moment après que cet animal fut sorti, il se mit à remuer ses aîles, & sortit de dessus la table où on l'avoit mis, il tomba à terre en voltigeant, mais il n'avoit pas la force de se soutenir. On le mit dans une bouteille avec de l'eau de-vie pour le conserver. On m'assura que c'étoit la quatriéme fois que la racine de sensitive avoit guéri des Négres empoisonnez, mais on n'avoit point encore vû un effet semblable à celui-ci. Il n'y avoit que cinq ou six jours que ce Négre avoit commencé à se trouver mal, peut-être avoit-il pris le poison long-tems auparavant : car il semble qu'il faut un tems considerable pour qu'un poison puisse

produire dans le corps d'un homme une 1698.
pareille corruption. On ſoupçonnoit un vieux Négre Aradas d'être l'auteur de ces empoiſonnemens, mais faute de preuves on ne pouvoit le mettre en Juſtice. Sa mort qui arriva bien-tôt après ce que je viens de dire, délivra les Négres de cette Habitation de la crainte où ils étoient d'être empoiſonnez.

*Fin de la quatriéme Partie.*



# TABLE

## *DES MATIERES contenuës dans la quatriéme Partie.*

### A

B

C

## D



## E

F

## G



## H

## I



## L

M

## N

O

P

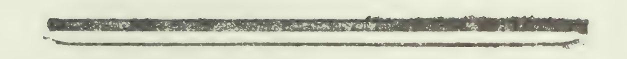


Poinçons

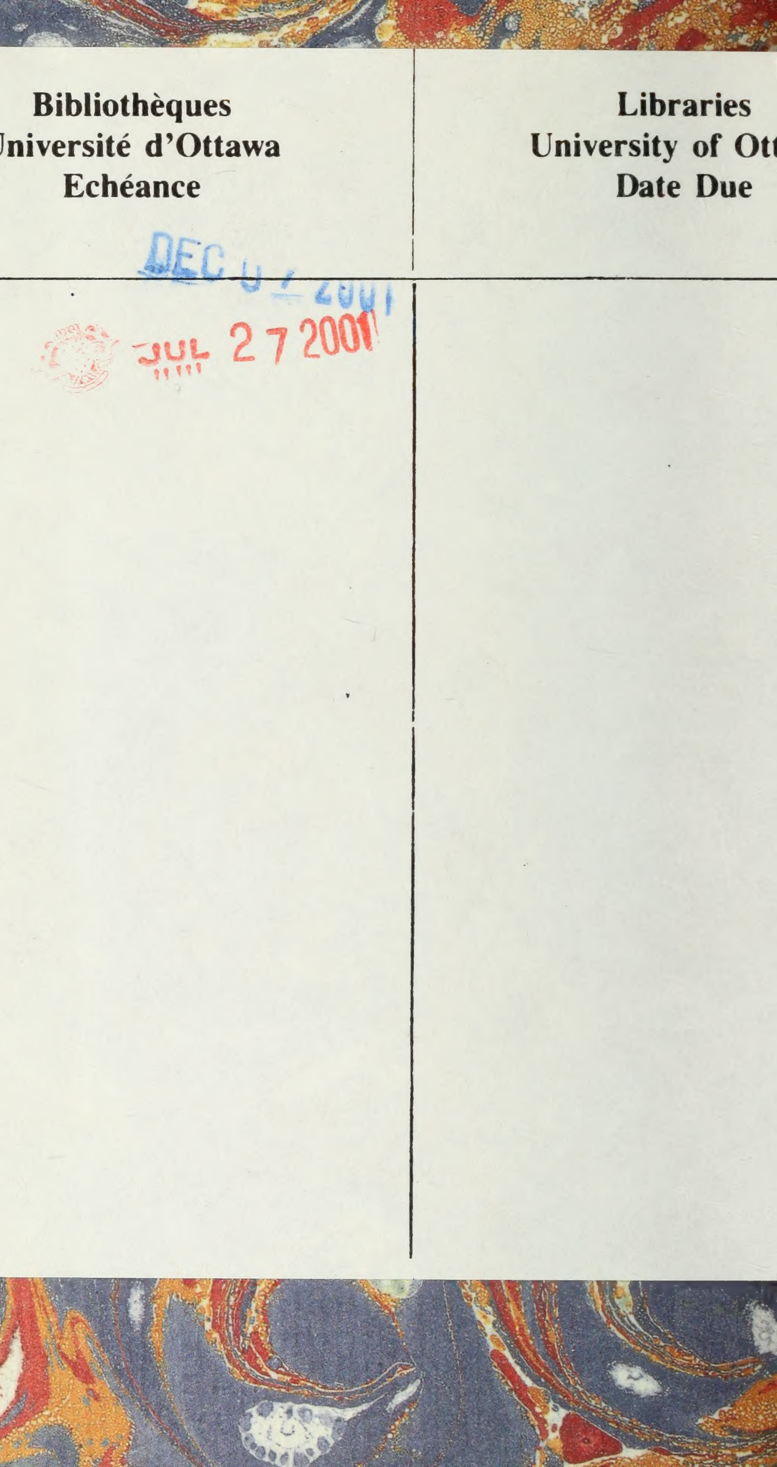
## R

## S

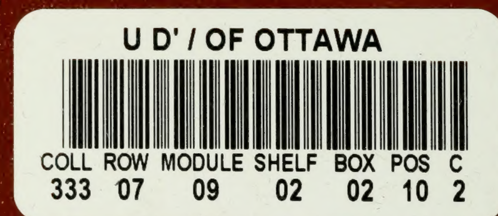
*Fin de la Table des Matieres de la quatriéme Partie.*



De l'Imprimerie de CH. JEAN-BAPT. DELESPINE, Imp. Lib. ord. du Roy, ruë Saint Jacques, au Palmier, 1741.


Bibliothèques
Université d'Ottawa
Echéance
Libraries
University of Ott
Date Due
DEC
JUL 27 2001

V. 4


U D' / OF OTTAWA
COLL ROW MODULE SHELF BOX POS C
333 07 09 02 02 10 2